Speiseplan

Woche 3

18. Woche 29.04.-03.05.2024

		Allergene
Montag	Hähnchenschnitzel, Buttererbsen, Kartoffeln und Soße	(Weizen-gluten, l)
Dienstag	Quarkkeulchen mit Apfelmark	(l)
Mittwoch	Feiertag	
Donnerstag	Jumbofischstäbchen, Kräuterkartoffel-püree und Rotkraut	(Weizen-gluten, m,l)
Freitag	Gabelspagetti mit hausgem. Tomaten-Kräuter-Soße, Jagdwurstwürfel und Reibekäse Kompott	(Weizen-gluten, p,l)

Allergene: e=Ei, g= Gluten, l= Laktose, m= Meeresfrüchte, p= Pökelsalz

Änderungen vorbehalten!

Speiseplan

Woche 3

Vesper/Gesundes Frühstück

18. Woche vom 29.04.-03.05.2024

			Allergene
Montag	Vesper	Obstteller mit frischem Obst, Rosinen und Cranberries	
Dienstag	Vesper	Gemüseteller und Salzstangen/Sesamstangen	(Weizen-gluten)
Mittwoch		Feiertag	
Donnerstag	Vesper	Hausgem. Fruchtgrütze mit Vanillesoße, dazu Knäckebrot/Filinchen	(Weizen/ Roggen-gluten/l)
Freitag	Vesper	Überraschungsvesper aus unseren Vorräten	

Allergene: e=Ei, g= Gluten, l= Laktose, m= Meeresfrüchte, p= Pökelsalz

Änderungen vorbehalten!

Speiseplan

Woche 4

19. Woche 06.05.- 10.05.

Montag	Hausgemachtes Wildlachsfrikassee, Reis und Broccoli	(m,l)
Dienstag	Milchreis mit hausgemachtem Erdbeerpüree	(l)
Mittwoch	Hausgem. Gemüseeintopf der Saison dazu Bäckerbrot und Kompott	(l, Weizen-
Donnerstag	Feiertag Christi Himmelfahrt	(l, Weizen- gluten)
Freitag	Schließtag	(l, Weizen- gluten)

Allergene: e=Ei, g= Gluten, l= Laktose, m= Meeresfrüchte, p= Pökelsalz

Änderungen vorbehalten!

Speiseplan

Woche 4

Vesper/Gesundes Frühstück

... . Woche vom …….

			Allergene
Montag	Vesper	Obstteller mit verschiedenem frischen Obst, Rosinen und Cranberries	
Dienstag	Vesper	Bunter Gemüseteller mit Käsewürfeln	(l)
Mittwoch	Gesundes Frühstück	Rührei mit Schnittlauch, verschiedene Brotsorten, Butter Gurken- und Möhrenscheiben	(g,e, l)
	Vesper	Kuchen und Frischmilch Reste gesundes Frühstück	(g,l)
Donnerstag	Vesper	Hausgemachte …quarkspeise mit Knäckebrot/ Filinchen	(g, l))
Freitag	Vesper	Überraschungsvesper aus unseren Vorräten	

Allergene: e=Ei, g= Gluten, l= Laktose, m= Meeresfrüchte, p= Pökelsalz

Änderungen vorbehalten!

Speiseplan

Woche 5

20. Woche vom 13.05.-17.05.2024

		Allergene
Montag	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße, dazu bunter Gemüsereis	
Dienstag	Hefeklöße mit hausgemachter Vanillesoße und Fruchtgrütze/-püree	(Weizen-gluten)
Mittwoch	Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Wienerscheiben, dazu Bäckerbrot	(p,l, Weizen- u. Roggen-gluten)
Donnerstag	Eier in hausgemachter Senfsoße, Kartoffeln und Eisbergsalat	(l,e)
Freitag	Schmetterlingsnudeln mit Schinken-Käse-Sahne-Soße (alternativ Reibekäse), dazu Gemüseteller	(l, Weizen-gluten)

Allergene: e=Ei, g= Gluten, l= Laktose, m= Meeresfrüchte, p= Pökelsalz

Änderungen vorbehalten!

Speiseplan

Woche 5

Vesper/Gesundes Frühstück

20 . Woche vom 13.05.-17.05.2024

			Allergene
Montag	Vesper	Obstteller mit verschiedenem frischen Obst, Rosinen und Cranberries	
Dienstag	Vesper	Bunter Gemüseteller mit Salz-/Sesamstangen	(l)
Mittwoch	Gesundes Frühstück	Selbstgemachtes Frischkornmüsli mit Joghurt und frischen Früchten	(g, l)
	Vesper	Frischeiwaffeln, Milch vom Bauernhof und Obstteller	(g,l)
Donnerstag	Vesper	Himbeerjoghurt mit Knäckebrot	(l)
Freitag	Vesper	Überraschungsvesper aus unseren Vorräten	

Allergene: e=Ei, g= Gluten, l= Laktose, m= Meeresfrüchte, p= Pökelsalz

Änderungen vorbehalten!