

Speiseplan

vom 20.02.2024 – 26.02.2024

(Änderungen vorbehalten) KW 08

Tag	Menü 1	Menü 2
Dienstag 20.02.2024	Schweinelachssteak mit Rahmsauce a, g, i und Kroketten Blattsalat Apfel 7	Gemüsestrudel a, c, g mit Kräutersauerrahmdip 1, c, g und Langkornreis, Blattsalat Apfel 7
Mittwoch 21.02.2024	Käsknöpfe a, c, g mit Röstzwiebeln a Blattsalat Vanillecreme mit Krokant 1, g, h	Alblinseneintopf a, i mit Saitenwürstle 2,3,4,8 und Brötchen a Vanillecreme mit Krokant 1, g, h
Donnerstag 22.02.2024	Schweinegulasch mit Waldpilzen a, g, i Bandnudeln a, c und Erbsengemüse Heidelbeerjoghurt g	Hausgemachte Zucchiniküchle a, c, g mit Kräuterfrischkäsesauce a, g und Röstisticks 3, Blattsalat Heidelbeerjoghurt g
Freitag 23.02.2024	Fischstäbchen a mit Remouladensauce 1, c, g und „Mariaberger“ Kartoffelsalat i, j Schokoladencreme g	Vegetarisch gefüllte Paprika a, c, g in Tomatensauce a, g und Reis, Blattsalat Schokoladencreme g
Samstag 24.02.2024	Cafe Marktplatz geschlossen	
Sonntag 25.02.2024	Cafe Marktplatz geschlossen	
Montag 26.02.2024	Chili con Carne a, i mit Brötchen a Karottensalat Früchtequark g	Sellerieknusperschnitzel a, c, f, g, i, j mit Kräutersahnesauce a, g und Würfelpommes, Karottensalat Früchtequark g

Zusatzstoffe

1=Farbstoff; 2=Konservierungsstoffe; 3=Antioxidationsmittel,
4=Geschmacksverstärker; 5=geschwefelt; 6=geschwärzt; 7=gewachst;
8=Phosphat; 9=Süßungsmittel; 10=Phenylalaninquelle; 11=koffeinhaltig;
12=mit Taurin Fleischarten: Rind=R; Schwein=S; Geflügel=G

Allergene

a =Gluten (Weizen) ; b=Krebstiere; c=Ei; d=Fisch;
e=Erdnüsse; f=Soja; g= Milch; h=Schalenfrüchte; i=Sellerie;
j=Senf; k=Sesam; l=Schwefeldioxid/Sulfit; m=Lupine;
n=Weichtiere