

Speiseplan













Marktplatz

vom 14.03.2023 – 20.03.2023

(Änderungen vorbehalten) KW 11

SCHLEMMEN SHOPPEN FEIERN

Tag	Menü 1	Menü 2
Dienstag 14.03.2023	Gebratene Fleischküchle ^{a, c}  mit Bratensauce ^a , Drellinudeln ^{a, c} und Karottengemüse Birne	Blumenkohlcremesuppe ^{a, g}  Germknödel ^{a, c, g} mit Vanillesauce ^{1, g}
Mittwoch 15.03.2023	Hähnchengeschnetzeltes „süß-sauer“ ^{a, g} mit Curryreis  und Erbsengemüse Rote Grütze	„Mariaberger“ Alblinsenküchle ^{a, c, g} mit fruchtigem Dip ^{1, c, g} und Röstisticks ³ , Blattsalat  Rote Grütze
Donnerstag 16.03.2023	Überbackene Gemüseaultaschen in Tomatensauce ^{a, c, g}  Blattsalat Stracciatellacreme ^{1, g}	Kasslerbraten ^a  mit Bratensauce, Salzkartoffeln und Sauerkraut Stracciatellacreme ^{1, g}
Freitag 17.03.2023	Rigatoni ^{a, c}  mit Thunfischsauce ^a Blattsalat Orangencreme ^{1, g}	Eier in Senfsauce ^{a, g}  und Langkornreis Blattsalat Orangencreme ^{1, g}
Samstag 18.03.2023	Cafe Marktplatz geschlossen	
Sonntag 19.03.2023	Cafe Marktplatz geschlossen	
Montag 20.03.2023	Hähnchenschlegel  mit Geflügelrahmsauce ^{a, g} und Pommes frites, Blattsalat Buttermilchschoppen ^g	Bio-Vollkornpenne ^{a, f}  mit Pilzragout ^{a, g} Blattsalat Buttermilchschoppen ^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