













# Speiseplan

vom 03.05.2022– 09.05.2022

(Änderungen vorbehalten) KW 18



Tag	Menü 1	Menü 2
Dienstag 03.05.2022	Spaghetti a, c „Carbonara“  2,3,8,9,a, g (mit Schinken und Erbsen) Blattsalat  Birne	Bunter Bohneneintopf a, g, i  mit Kartoffeln Brötchen a  Birne
Mittwoch 04.05.2022	Bauernbratwürste 2,3,4,8  mit Bratensauce a, Kartoffelpüree 3,8. a. f. a. i. i und Karottenaemüse Zitronencreme 1, g	Blumenkohlkäsemedaillon a, c, g  mit Kräutersahnesauce a, g und Gemüsereis i. Blattsalat Zitronencreme 1, g
Donnerstag 05.05.2022	Lasagne „Bolognese“ a, c, g, i Blattsalat  Kirschjoghurt g	Gemüselaibchen a, c, g  mit Schnittlauchquark g und Würfelpotatoes 1. a . Blattsalat Kirschjoghurt g
Freitag 06.05.2022	Seelachsfilet “Müllerin“ a, d, e  mit Senf-Dillsauce a, g und Dampfkartoffeln . Blattsalat Himbeerquarkcreme 1, g	Frühlingsrolle a, c, f mit Chinagemüse a, f  und Lanakornreis . Blattsalat Himbeerquarkcreme 1, g
Samstag 07.05.2022	<b>Cafe Marktplatz geschlossen</b>	
Sonntag 08.05.2022	<b>Cafe Marktplatz ab 13:30 Uhr geöffnet</b>	
Montag 09.05.2022	Ravioli a, c, g  mit Tomatensauce a Blattsalat Gervais Obstgarten g	Emmentaler Gulasch a, g  mit Semmelknödeln a, c, g  und buntem Marktgemüse Gervais Obstgarten 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