



Speiseplan Clemens August von Galen Haus

Speiseplan vom 13.03.2023 bis 19.03.2023

KW 11	Vollkost	Leichte Vollkost
Montag	Hackfleischsauce ^{1,a,a1,g} Gabelspaghetti ^{a,a1,c,g} Selleriesalat ^{11,3,4,5,a,a1,c,g,i,j,l} Heidelbeerquark ^g	Blumenkohlmedaillon ^{a,a1,g} Käsesauce ^{a,a1,g} Bärlauchpüree ^g Heidelbeerquark ^g
Dienstag	Putenrollbraten in Sauce ^{1,a,a1,g} Erbsen und Möhren ^{1,4,a,a1,j} Salzkartoffeln Cappuccinopudding ^{1,17,g}	Kartoffelkräutertasche ^g Salatbeilage Cocktailsauce ^{11,3,5,a,a1,c,g,j,l} Cappuccinopudding ^{1,17,g}
Mittwoch	Sauerbraten in Sauce ^{1,3,a,a1,g,i} Knödel ^{1,c,l} Apfelrotkohl ^{3,5,l} Mangocreme ^{1,3,g}	Hawaiipizza ^{2,3,8,a,a1,g} Mangocreme ^{1,3,g}
Donnerstag	Hähnchenbrustfilet "natur" Tomatensauce ^{1,a,a1} Kroketten ^{a,a1} Mischgemüse ^{1,4,a,a1,j} Obstsalat ¹	Gefüllte Nudeltaschen ^{a,a1,c,g,i} Tomatensauce ^{1,a,a1} Salatbeilage Joghurtsauce ^{11,3,5,a,a1,c,g,j,l} Obstsalat ¹
Freitag	Reibeplätzchen ^{a,a1,c} Apfelmus ³ Sahnepudding ^{1,g}	Gemüseauflauf ^{1,4,a,a1,g,j} Kartoffelpüree ^g Sahnepudding ^{1,g}
Samstag		
Sonntag		
Allergene und Zusatzstoffe	1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 13 = enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam, E951), 17 = koffeinhaltig, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l	

Wir bieten saisonal Montag- Freitag zusätzlich ein Salatbuffet an. Bei Fragen zum Speiseplan melden Sie sich unter Tel. 05250/9977-0

Änderungen vorbehalten! Das Küchenteam wünscht guten Appetit.