



Speiseplan Clemens August von Galen Haus vom 22.04.2024 bis 28.04.2024

KW 17	Vollkost	Leichte Vollkost
Montag	<p style="text-align: center;"> Sellerie Möhrensuppe^{1,4,a,a1,g,i,j} Frikadelle^{a,a1,c,i} Tomatensauce^{1,a,a1} Salzkartoffeln Balkangemüse^{1,4,a,a1,j} Pfirsich Quarkspeise⁹ </p>	<p style="text-align: center;"> Sellerie Möhrensuppe^{1,4,a,a1,g,i,j} Camembert mit Preiselbeeren^{a,a1,g} Salatbeilage Joghurtsauce^{11,3,5,a,a1,c,g,j,l} Pfirsich Quarkspeise⁹ </p>
Dienstag	<p style="text-align: center;"> Schweinebraten Toscana Sauce^{1,a,a1,g,i} Salzkartoffeln Mischgemüse^{1,4,a,a1,j} Joghurtsauce⁹ Zitronengötterspeise </p>	<p style="text-align: center;"> gebratene Schupfnudeln^{3,4,a,a1,c} Salatbeilage Joghurtsauce^{11,3,5,a,a1,c,g,j,l} Zitronengötterspeise </p>
Mittwoch	<p style="text-align: center;"> Lauchcremesuppe^{1,4,a,a1,g,j} Gemüsepfannkuchen^{a,a1,c,g,i} Kräutersauce^{3,4,a,a1,g} Kartoffel Möhrenstampf⁹ Apfelmus³ Moccapudding^{1,17,g} </p>	<p style="text-align: center;"> Lauchcremesuppe^{1,4,a,a1,g,j} Fischfilet Kräuterkruste^{a,a1,d} Kräutersauce^{3,4,a,a1,g} Kartoffel Möhrenstampf⁹ Moccapudding^{1,17,g} </p>
Donnerstag	<p style="text-align: center;"> Hähnchen Cordon bleu^{a,a1} Currysauce^{1,a,a1,g} Broccoli^{1,4,a,a1,j} Reisnudeln^{a,a1} Ananascreme mit Sahne^{1,g} </p>	<p style="text-align: center;"> Quark Auflauf^{c,g} Blaubeerkompott¹ Ananascreme mit Sahne^{1,g} </p>
Freitag	<p style="text-align: center;"> Tomatencremesuppe^{1,4,a,a1,g,j} Backfisch^{a,a1,d} Zitronenbuttersauce^{1,3,a,a1,g} Bohnensalat^{3,5,j,l} Salzkartoffeln Vanillepudding^{1,g} </p>	<p style="text-align: center;"> Tomatencremesuppe^{1,4,a,a1,g,j} überbackener Blumenkohl^{a,a1,g} Kartoffelpüree⁹ Vanillepudding^{1,g} </p>
Allergene und Zusatzstoffe	<p>1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 17 = koffeinhaltig, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische 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</p>	

Wir bieten saisonal Montag - Freitag zusätzlich ein Salatbuffet an. Bei Fragen zum Speiseplan melden Sie sich unter Tel. 05250/93891-00

Änderungen vorbehalten! Das Küchenteam wünscht guten Appetit.