

Speiseplan Kaltgerichte

April 2025

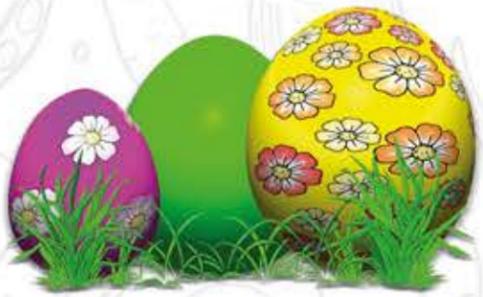
Keine alternative Zubereitung bei Sonderkost



In einer Großküche sind prozessbedingte Kreuzkontaminationen aller 14 Hauptallergene unvermeidbar und lassen sich trotz sorgfältigster Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen.

Salat

Kaltgericht

Datum				
KW 15	Mo	07.04.2025	 <h2>Osterferien</h2> 	
	Di	08.04.2025		
	Mi	09.04.2025		
	Do	10.04.2025		
	Fr	11.04.2025		
KW 16	Mo	14.04.2025		
	Di	15.04.2025		
	Mi	16.04.2025		
	Do	17.04.2025		
	Fr	18.04.2025		
KW 17	Mo	21.04.2025	Ostermontag	
	Di	22.04.2025	Bunter Salat mit Tomate, Gurke, Zwiebellauch, Zucchini, roten Zwiebeln, Bohnen und Feta dazu Kräuter dressing (a, a1, c, g) 	Gebratenes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, j) 
	Mi	23.04.2025	Marinierter Nudel-Tomatensalat mit Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Zwiebellauch, Rucola und Feta dazu Tomaten-Pestodressing (a, a1, e, i) 	Matjesbaguette mit roten Zwiebeln. Remoulade und Salat (a, d, i, j) 
	Do	24.04.2025	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (6, B) und Tomaten-Joghurd dressing (2, g) 	Salat von Rosmarinkartoffeln, Aubergine, Kirschtomaten, Zwiebellauch und Ziegenkäse dazu Pestodressing (a, g, i, j) 
	Fr	25.04.2025	Salat mit eingelegten Pilzen, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Blatt Petersilie und Parmesan dazu Balsamico Dressing (a, a1, g) 	Glasnudelsalat mit Algen, Sojasprossen, Karotte, Paprika und Teriyaki-Sesam-Hähnchenspieß dazu Sweet-Chilli-Dressing (a, a1, e, i, j, k, f) 
KW 18	Mo	28.04.2025	Salat „Roma“ Eisberg, Tomate, Schinken (B, 6), Mozzarella und Frenchdressing (g) 	Gegrilltes Putensteak mit Curry-Remoulade im Vollkornbaguette (a, a1, c, g) 
	Di	29.04.2025	Hähnchenschnitzel mit buntem Kartoffelsalat (Tomate, Gurke, Paprika) in Essig/Öl (a, g, i, j) 	Sylter Heringssalat mit Brötchen und Mixsalat (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j) 
	Mi	30.04.2025	"Caesers Chickensalat", Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (a, a1, c, g, i) 	Gebratene Jagdwurst-scheibe (2, 4, 6, a1, B, c, g, j) mit hausgemachten Nudelsalat (a, g, i, j) 
	Do	01.05.2025	Tag der Arbeit	
FR	02.05.2025	Bunter Gartensalat mit Zucchini, Kräutern (Schnittlauch, Petersilie, Dill) dazu Ziegenkäse und Joghurd dressing (a, g, i, j) 	Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, f, g, i, j) 	

1) mit Geschmacksverstärker; 2) mit Antioxidationsmittel; 3) mit Farbstoff; 4) mit Konservierungsstoff; 5) mit Süßstoff; 6) mit Phosphat; 7) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; A) Alkohol; B) Schweinefleisch; C) mit Rindfleisch; a) glutenh. Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste; a4) Hafer; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfit > 10 mg/kg; m) Lupinen; n) Weichtiere Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.



Änderungen und Druckfehler vorbehalten!

Guten Appetit wünscht das Menü Mobil Team!



Telefon: 036372/ 97680

