

Speiseplan vom 01.04.2024 bis zum 07.04.2024

	Montag, 01.04.	Dienstag, 02.04.	Mittwoch, 03.04.	Donnerstag, 04.04.	Freitag, 05.04.	Samstag, 06.04.	Sonntag, 07.04.
Suppe	Brätspätzlesuppe	Riebelesuppe		Grießklößchensuppe	Nudelsuppe		Hochzeitsuppe
Zusatzstoffe							
Allergene	a, g, i, j, a1	a,c,g,i,j,a1	a, c, g, i, j, a1	a, c, i, j, a1	a, g, i, j, a1		a, c, i, a1
Mittagessen	Putengeschnetzeltes mit Röstinchen und Mandelbrokkoli	Milchreis mit Kirschen	Gulaschsuppe	Saure Bohnen mit Spätzle und Saiten	Schlemmerfilet Bordelaise dazu Salzkartoffeln und Blattsalat	Gemüse Eintopf mit Spätzle	Hähnchenbrust mit Gemüse dazu Kroketten
Zusatzstoffe							
Allergene	a, c, g, i, j, a1	a, c, g, l, a1	a, g, j, a1	1,2,3,16,19,a,a1,52,c,g,i,j	a, d, g, j, a1	a, c, i, a1	a,a1,c,g,i,j,
Vegetarisch	Marktgemüse in Rahm mit Röstinchen	Gemüsestrudel mit Salatgarnitur	Kartoffelpuffer mit Kräuterquark	Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln dazu Blattsalat	Brokkoli mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	Pfannkuchen mit Erdbeermarmelade	Kroketten dazu Rahmgemüse
Zusatzstoffe							
Allergene	a, c, g, i, j, a1	a, g, a1	a, j, a1	a,a1,52,c,g,h,i,j,	a, g, i, j, a1	a, c, g, i, j, a1	c, g, i
Nachspeise	Bayrisch Creme	Vanillepudding	Grießbrei mit Kompott	Fruchtjoghurt	Obstsalat	Apfelstrudel	Fruchtquark
Zusatzstoffe							
Allergene	g	a, g	g	g	g	g	g
Abendessen	Heringshappen in Dill-Sahnesauce	Schweizer Wurstsalat	Fleischwurst mit Camembert und Tomatensalat	Restaurationssteller	Käsevariation mit gekochtem Ei	Räucherlachsbrötchen mit Zwiebeln	Schinkenaufschnitt
Zusatzstoffe							
Allergene	a, g, i, k, a1, a2, a3, a4	a, g, i, k, a1, a2, a3, a4	a, g, j, k, a1, a2, a3, a4	a, c, g, k, a1, a2, a3, a4	a, c, d, g, i, j, k, a1, a2, a3, a4	a, g, k, a1, a2, a3, a4	a, c, g, i, j, k, a1, a2, a3, a4



Änderungen vorbehalten!
 Falls Ihnen das Mittagessen nicht zusagt, können Sie von 08:00-09:00 Uhr in der Küche das vegetarische Gericht bekommen.
 Telefon: 07554 9984- 318 oder 148
 Guten Appetit
 Das Küchenteam der Herzogin Luise Residenz

