

# Speiseplan „Essen zu Hause“ vom Tageszentrum Mostviel

Name:

geschnitten

püriert

18. KW vom 29.04.bis 05.05.2024

	Menü 1	Menü 2	Offener Mittagstisch
Montag	Grießnockerlsuppe <sup>M,G</sup> Hackfleischküchle in Braten- Zwiebelsoße mit Kartoffelpüree, Salat <sup>Se</sup> Kuchen <sup>M,G,E,Sch</sup>	Suppe <sup>M,G</sup> Gebratener Fenchel <sup>M</sup> mit Tomatensoße <sup>G</sup> , Reis und Salat <sup>Se</sup> Kuchen <sup>M,G,E,Sch</sup>	
Dienstag	Nudelsuppe <sup>M,G</sup> Reisfleisch dazu Salat Dessert <sup>M</sup>	Suppe <sup>M,G</sup> Gefüllte Kartoffelrösti auf Gemüsebeet Dessert <sup>M</sup>	
Mittwoch	Brokkolisuppe <sup>M</sup> Bauerngeröstel mit Salat Dessert <sup>M</sup>	Suppe <sup>M,G</sup> Topfenpalatschinken mit Birnenkompott Dessert <sup>M</sup>	
Donnerstag	Tomatensuppe <sup>M,G</sup> Schweinegeschnetzeltes in Rahm <sup>U,2,3</sup> mit Salat und Spätzle <sup>M,3</sup> Dessert <sup>M</sup>	Suppe <sup>M,G</sup> Rührei <sup>E,M</sup> mit Spinat <sup>M,G</sup> und Kartoffeln Dessert <sup>M</sup>	
Freitag	Bärlauchcremesuppe <sup>M,G</sup> Gebackenes Fischfilet mit Kartoffelsalat Remoulade und Salat <sup>Se</sup> Dessert <sup>M</sup>	Suppe <sup>M,G</sup> Käsespätzle <sup>M,G,Sl</sup> mit Salat <sup>Se</sup> Dessert <sup>M</sup>	
Samstag	Leberspätzlesuppe <sup>M,G</sup> Ofenfrischer Spießbraten <sup>Sl</sup> mit Klößen und Salat <sup>Se,Sl,2,3,4</sup> Dessert <sup>M</sup>	Suppe <sup>M,G</sup> Kartoffelbackers <sup>E</sup> mit Apfelmus Dessert <sup>M</sup>	
Sonntag	<b>Zum selbst erhitzen!</b> Krustenbraten mit Klöß und Bayrischkraut <sup>G,3</sup>		

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff , 2 = mit Konservierungsstoff , 3 = Antioxydationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker,  
5= geschwefelt , 6= geschwärzt, 7= Gewachst, 8= mit Phosphat, 9=Süßungsmittel , 10= Aroma  
Allergene: Eier =E , Erdnüsse = En , Fisch = F ,Glutenhaltige Getreide = G , Krebstiere = K , Lupinen = L , Mil ch = M  
Schalenfrüchte = Sch , Schwefeldioxid u. Sulfite = Sd u. Su , Sellerie = Sl , Senf = Se , Sesam = Ss ,