

		Menü I		Menü II		Menü III
Pfingstmontag 10.06.2019	a,c,i,g a,g,c. g,a	Klare Brühe/Spargelcremesupe *** Lammschulter an Rosmarinsauce, dazu Strauchbohnen und Maisküchlein *** Rote-Grütze mit Joghurteis	a,c,i,g a,g,j. g,a	Klare Brühe/Spargelcremesupe *** Entenbrust an Cassissauce, dazu Broccoligemüse und Kroketten *** Rote-Grütze mit Joghurteis	a,c,i,g a,c,d. g,j.1. g,a	Klare Brühe/Spargelcremesupe *** Rotbarbenfilet an Rieslingsauce, dazu Fenchel- Orangengemüse, Kartoffeln *** Rote-Grütze mit Joghurteis
Dienstag 11.06.2019	a,c,i,g a.i. a,g.	Klare Brühe/ Apfel- Sellerierahmsuppe *** Gekochte Rinderschulter an Meerrettich- Sauce, dazu Lauchgemüse und Kartoffeln *** Vanillequarkdessert mit Bananensalat	a,g,i,j a.g.	Klare Brühe/ Apfel- Sellerierahmsuppe *** Schweinekrustenbraten an eigener Sauce dazu Schwarzwurzeln in Rahm, Kartoffeln *** Vanillequarkdessert mit Bananensalat	a,c,i,g c.a. a.g.	Klare Brühe/ Apfel- Sellerierahmsuppe *** Rührei mit Tomatenwürfeln, dazu glasierte Erbsen und Butterkartoffeln *** Vanillequarkdessert mit Bananensalat
Mittwoch 12.06.2019	a,c,i,g a,g,i. c,g	Klare Brühe/ Kürbisrahmsuppe *** Schweinebäckchen an Majoransauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln *** Griechischer Joghurt mit Heidelbeeren	a,c,i,g a,c,h. g. c,g	Klare Brühe/ Kürbisrahmsuppe *** Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln, dazu Pflaumenkompott mit Zimt-Zucker *** Griechischer Joghurt mit Heidelbeeren	a,c,i,g a,b,d. g,i c,g	Klare Brühe/ Kürbisrahmsuppe *** Frischer Stangenspargel mit Serranoschinken, dazu Butter und Kartoffeln *** Griechischer Joghurt mit Heidelbeeren
Donnerstag 13.06.2019	a,c,i,g a,g,j.1 .6. g	Klare Brühe/Tomatencremesuppe *** Lammgulasch" Provenciale" mit Zucchini, Paprika & Kräutern geschmort, dazu Reis *** Weincreme mit Trauben	a,c,j.	Klare Brühe/Tomatencremesuppe *** Frische Reibekuchen mit Apfelkompott, Schwarzbrot auf Wunsch *** Weincreme mit Trauben	a,c,i,g a,c.1. 6. g	Klare Brühe/Tomatencremesuppe *** Rosenkohl-Möhrengemüse in Rahm, dazu gebackene Fleischbällchen, Püree *** Weincreme mit Trauben
Freitag 14.06.2019	a,c,i,g a,d,g,j g,a	Klare Brühe/ Gemüsecremesuppe *** Spargelragout mit Lachssteak und Bärlauchpesto, Kartoffeln *** Panna Cotta mit Erdbeersauce	a,c,i,g a,g,h,i. g,a	Klare Brühe/ Gemüsecremesuppe *** Putenbrustgeschnetzeltes mit Mango & Ananas in Currysauce, dazu Reis und Salat *** Panna Cotta mit Erdbeersauce	a,c,i,g a.g. g,a	Klare Brühe/ Gemüsecremesuppe *** Gemüsebolognese mit Soja, Tomaten und Paprika, dazu Penne Rigate, Reibekäse *** Panna Cotta mit Erdbeersauce
Samstag 15.06.2019	a,c,i,g a.i.	Klare Brühe/Gemüsesaft *** Rindfleisch Eintopf mit Frühlingsgemüse und Nudeln, dazu Suppenbrötchen *** Obstkompott	a,c,i,g c,g 1,6	Klare Brühe/Gemüsesaft *** Gebackener Fleischkäse mit Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Salat *** Obstkompott	a,c,i,g a,g,h.	Klare Brühe/Gemüsesaft *** Aprikosenstrudel mit Puderzucker, dazu Vanillesauce *** Obstkompott
Sonntag 16.06.2019	a,c,i,g c,g. c,g	Klare Brühe/ Vorspeise *** Stangenspargel mit Schweinefiletschnitzel in Haselnusskruste, Kartoffeln, Sauce Hollandaise *** Eisdessert	a,c,i,g a,g,i. c,g	Klare Brühe/ Vorspeise *** Maishähnchenbrust an Pfifferlingsauce, dazu Frühlingsgemüse und Kartoffelrösti *** Eisdessert	a,c,i,g a,c,d. g,i. c,g	Klare Brühe/ Vorspeise *** Gedünstetes Schellfischfilet an Senfsauce, dazu Frühlingsgemüse und Kartoffeln *** Eisdessert

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:/ Allergene: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 3 Süßungsmittel, 4 Zuckerart und Süßungsmittel, 5 Geschmacksverstärker, 6 Antioxidationsmittel, 7 Phosphat, a glutenhaltige Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.