

SPEISEPLAN

2021	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
29.03. --- BIS --- 02.04.	Bauernroulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>A1,C,G,I</small>	grüner Bohneneintopf dazu ½ Sb. Brot und Dessert <small>2,3,A1,C,G</small>	Seehechtfilet paniert mit Kartoffelpüree und Rohkost <small>A1,C,G,K</small>	Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln <small>A1,C,G</small>	KARFREITAG
05.04. --- BIS --- 09.04.	OSTERMONTAG	2 Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus <small>3,A1,C,G</small>	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln dazu Obst <small>2,3,I,K</small>	Hähnchenbrustfilet mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln <small>A1,G,I</small>	Rührei mit Kartoffelpüree und Rohkost <small>G</small>
12.04. --- BIS --- 16.04.	Gemüsegulasch mit Salzkartoffeln <small>A1,I</small>	Schulen: Mariniertes Hering mit Salzkartoffeln <small>2,3,5,A1,C,G,K</small> Kita´s: Eierfrikassee mit Salzkartoffeln <small>A1,G,I</small>	Nürnberger Bratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>2,3,A1,C,G</small>	Schokosuppe dazu ein Brötchen <small>A1,G</small>	Boulette mit Butterbohnen und Salzkartoffeln <small>A1,C,G,I,K</small>
19.04. --- BIS --- 23.04.	Hühnercurry mit Reis <small>A1,G</small>	Leipziger Allerlei dazu ½ Sb. Brot und Obst <small>2,3,A1,C,G,I</small>	2 Fruchtgermnödel mit Vanillesoße <small>A1,C,G</small>	Kasslerbraten mit Bayrisch Kraut und Klößen <small>2,3,A1,I</small>	Spirelli „Bologneser Art“ <small>2,3,A1,C,G,I</small>
26.04. --- BIS --- 30.04.	Nudeleintopf dazu ½ Sb. Brot und Kompott <small>A1,C,G,I</small>	Grützwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <small>A2</small>	Quark mit Leinöl und Zwiebeln dazu Salzkartoffeln <small>G</small>	Fischnuggets mit Bayrischer Senfsoße dazu Kartoffelpüree und Rohkost <small>A1,C,G,K</small>	Saures Ei mit Salzkartoffeln und Rote Bete <small>5,A1,G,K</small>
03.05. --- BIS --- 07.05.	Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus <small>3,G</small>	Schinkennudeln mit Tomatensoße <small>2,3,A1,C,G,I</small>	Putinchen mit Mischgemüse und Salzkartoffeln <small>A1,C,G,I</small>	Gräupcheneintopf mit Kohlrabi dazu Obst <small>2,3,A1,C,G,I,K</small>	Falscher Hase mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <small>A1,C,G,I,K</small>

Zusatzstoffe für Speisen: 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff oder konserviert, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - Süßungsmittel, 6 - geschwefelt, 7 - Knoblauch, V - fleischloses Menü
Allergene: A1 - Weizen, A2 - Gerste, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch und Milchprodukte, H - Schalenfrüchte, I - Sellerie, K - Senf, L - Sesamsamen, M - Schwefeldioxid und Sulfite, N - Lupinen

Änderungen vorbehalten! Wir wünschen guten Appetit! Die Belegschaft von **Alt-Nauendorf**.