

	Montag 06.05.2024	Dienstag 07.05.2024	Mittwoch 08.05.2024	Donnerstag 09.05.2024	Freitag 10.05.2024	Samstag 11.05.2024	Sonntag 12.05.2024
 Suppe	Siehe Angebot im Speisesaal ^g	Siehe Angebot im Speisesaal ^g	Siehe Angebot im Speisesaal ^g	Siehe Angebot im Speisesaal ^g	Siehe Angebot im Speisesaal ^g		
 Fleisch Fisch Ei	Chilli con Carne	Kohlroulade an Soße	Minihaxe an pikanter Soße	Erbsensuppe auf dem Platz	Matjes nach Hausfrauen Art	Gulaschsuppe mit Baguette	Schweinegeschnetzeltes
 Vegetarisch	Chilli (sin Carne)	Gefüllte Zucchini	Blumenkohl-Käsemedaillon	Pilzragout auf dem Platz	Apfel-Pfannkuchen		
 Beilagen	Salzkartoffeln, Püree oder Reis	Salzkartoffeln oder Püree	Salzkartoffeln oder Püree		Salzkartoffeln, Bratkartoffeln oder Püree		Salzkartoffeln, Püree oder Spätzle
Salat	Mischsalat mit Honig-Senfdresssing						Rotkohlsalat
 Gemüse			Sauerkraut		Speckbohnen		
Dessert	Apfelmus mit Vanillesoße	Fruchtjoghurt	Karamelpudding	Fruchtquark	Obst	Fruchtjoghurt ^{11, 13, g}	Dessertauswahl



Speiseplan Hauptküche Freistätter Hof

vom 06.05.2024 bis 12.05.2024 – KW 19

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

Allergene und Zusatzstoffe:

1=mit Farbstoff/en, 11=mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 13=enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam, E951), 2=konserviert, 3=mit Antioxidationsmittel, 5=geschwefelt, 8=mit Phosphat/en, 9=mit Süßungsmittel/n, a=Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1=Weizen, c=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l=Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10mg/l

	Montag 06.05.2024	Dienstag 07.05.2024	Mittwoch 08.05.2024	Donnerstag 09.05.2024
Suppe	Siehe Angebot im Speisesaal ⁹	Siehe Angebot im Speisesaal ⁹	Siehe Angebot im Speisesaal ⁹	Siehe Angebot im Speisesaal ⁹
Fleisch Fisch Ei	Chilli con Carne	Kohlroulade an Soße	Minihaxe an pikanter Soße	Erbsensuppe auf dem Platz
Vegetarisch	Chilli (sin Carne)	Gefüllte Zucchini	Blumenkohl-Käsemedaillon	Pilzragout auf dem Platz
Beilagen	Salzkartoffeln, Püree oder Reis	Salzkartoffeln oder Püree	Salzkartoffeln oder Püree	
Salat	Mischsalat mit Honig-Senf dressing			
Gemüse			Sauerkraut	
Dessert	Apfelmus mit Vanillesoße	Fruchtjoghurt	Karamelpudding	Fruchtquark
Allergene und Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff/en, 11=mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 13=enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam, E951), 2=konserviert, 3=mit Antioxidationsmittel, 5=geschwefelt, 8=mit Phosphat/en, 9=mit Süßungsmittel/n, a=Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1=Weizen, c=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l=Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10mg/l				
	Freitag 10.05.2024	Samstag 11.05.2024	Sonntag 12.05.2024	
Suppe	Siehe Angebot im Speisesaal ⁹			
Fleisch Fisch Ei	Matjes nach Hausfrauen Art	Gulaschsuppe mit Baguette	Schweinegeschnetzeltes	
Vegetarisch	Apfel-Pfannkuchen			
Beilagen	Salzkartoffeln, Bratkartoffeln oder Püree		Salzkartoffeln, Püree oder Spätzle	
Salat			Rotkohlsalat	
Gemüse	Speckbohnen			
Dessert	Obst	Fruchtjoghurt 11, 13, g	Dessertauswahl	