



### Mittagessen und Abendbeilage

Wochentag	Menü 1	Menü 2	Dessert / Salat
<b>Montag</b> 25.04.2022	Schweineschnitzel mit Erbsengemüse, dazu Kartoffeln (a,c,g,i) (585 kcal)	Milchreis mit Zucker und Zimt (g) (545 kcal)	Apfelmus
<b>Dienstag</b> 26.04.2022	Petersiliensauce mit Ei, dazu Kartoffeln (a,cg,i) (565 kcal)	Kartoffel - Möhren - Eintopf mit Wiener (a,i) (550 kcal)	Frisches Obst
<b>Mittwoch</b> 27.04.2022	Ungarischer Gulasch mit Kartoffeln (a,i) (585 kcal)	Veg. Gefüllte Zucchini mit Tomatensauce und Kartoffeln (a,c,g,i) (465 kcal)	Frucht Quark
<b>Donnerstag</b> 28.04.2022	Geflügelgyros mit Zaziki und Kartoffeln (a,g,i) (465 kcal)	Nudeln mit Tomaten - Sauce (a,c,g,i) (565 kcal)	Joghurt
<b>Freitag</b> 29.04.2022	Gedünstetes Seelachsfilet mit Brokkoli, dazu Kartoffeln (a,d,g,i) (550 kcal)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus / Zucker und Zimt (a,c,g,i) (565 kcal)	Pudding
<b>Samstag</b> 30.04.2022	Linsen - Eintopf mit Rotwurstwürfel (a,i) (565 kcal)	Vegetarische Schwarzwurzelpfanne (a,i) (385 kcal)	Cremespeise
<b>Sonntag</b> 01.05.2022	Schweinebraten mit Karottengemüse, dazu Kartoffeln (a,c,g,i) (695 kcal)	Veg. Paprika Gefüllt mit Mais, Erbsen und Zwiebeln, dazu Kartoffel (a,c,i) (695 kcal)	Eis

#### Allergene :

- a) Gluten
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Milch
- i) Sellerie

#### Zusatzstoffe

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoff
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmagsverstärker
- 5) Geschwefelt
- 6) Geschwärzt
- 13) Gewachst

