

Speiseplan Kaltgerichte

April 2023

Keine alternative Zubereitung bei Sonderkost



In einer Großküche sind prozessbedingte Kreuzkontaminationen aller 14 Hauptallergene unvermeidbar und lassen sich trotz sorgfältigster Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen.

Salat

Kaltgericht

Datum

KW 14		KW 15		KW 16		KW 17													
Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr										
03.04.2023	04.04.2023	05.04.2023	06.04.2023	07.04.2023	10.04.2023	11.04.2023	12.04.2023	13.04.2023	14.04.2023										
<h1 style="font-size: 2em;">Frohe Ostern</h1>																			
17.04.2023	18.04.2023	19.04.2023	20.04.2023	21.04.2023	24.04.2023	25.04.2023	26.04.2023	27.04.2023	28.04.2023										
Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen, Gemüsenuggets (a, a1, a2, c, g, i, j) und Ei (c) mit Hausdressing (a, g)	„Chefsalat“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Ei (2, 4, 6, c, f), Käse (3, g) mit Joghurd dressing (a, c, i, j)	Nudel - (a, a1, c) Gurken - Rucolasalat mit Hähnchenbrust und Hausdressing (a, g, i, j)	Bunter Salat mit Tomate & Mozzarella (g), Tomatenscheiben, Mozzarellakugeln, Ei gek. (c), Radicchio, Weißkohl, Karotten, mit Balsamicodressing (a)	Salat „Primus“ mit gebratenen Putenbruststreifen, Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, Dill, mit Kräuterdressing (a, i, j)	Salat „Menü-Mobil“ mit Ei (c), Käse, Eisbergsalat, Gurke, Mais, Spargelstücke mit Hausdressing (c, g)	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing (2, a, g)	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (B, 6) und Tomaten-Joghurd dressing (2, a)	Salat mit Tomate, Gurke, Ei, Pilze, Käse, Hausdressing (2, 4, B, c, g) und Vollkornbrötchen	„Schopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse (g, 2, 4) mit einem Bäckerbrötchen (a, a1)	Vollkornbaguette (a, a1, a2, a3, a4) Tomato-Mozzarella mit Pesto	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j)	Matjessalat mit Curry, Apfel, Gurke, Karotte und Mixsalat (a, a1, d, g) dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, a3, a4, k)	Gebratenes Schnitzel (a1, B, c) mit Nudelsalat und Garnitur (4, 3, 5, a1, c, a, g)	Schichtsalat mit Kochschinken, Mandarine, Porree, Sellerie, Ei, Käse und Champignons (B, a, c, g, j) dazu ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2, a3)	Vollkornbaguette (a1) mit Putenbrustscheibchen (2, 4, 6), Remoulade (g), bunt garniert	Baguette (a1) "Hot Dog" mit Würstchen (1, 2, 4, 6, B, g), Ketchup (7), Senf (j), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, j)	Bunter Bohnen-Erbsen-Salat mit Tomaten, Zwiebellauch und Parmesan (g) dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, a3, a4, k)	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, g, j)

1) mit Geschmacksverstärker; 2) mit Antioxidationsmittel; 3) mit Farbstoff; 4) mit Konservierungsstoff; 5) mit Süßstoff; 6) mit Phosphat; 7) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; A) Alkohol; B) Schweinefleisch; C) mit Rindfleisch; a) glutenh. Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste; a4) Hafer; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg; m) Lupinen; n) Weichtiere Spuren von Allergenen lt. EU LMV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.



Änderungen und Druckfehler vorbehalten!

Guten Appetit wünscht das Menü Mobil Team!



Telefon: 036372/ 97680

