

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Leichte Kost	Dessert
Montag 09.05.2022	Linsensuppe ^{2, 60}	Schinkennudeln mit Tomatensauce und Salat ^{1, 2, 4, 16, 51, 54, 66}	Schupfnudel-Wirsing-Gratin mit Kasseler und Salat ^{1, 2, 4, 16, 51, 52, 54, 58}	Schinkennudeln mit Tomatensauce und Salat ^{1, 2, 4, 16, 51, 54, 66}	Irish-Coffee-Creme ^{51, 52, 58}
Dienstag 10.05.2022	Kohlrabisüppchen ^{2, 51, 52, 58, 66}	Hackbraten mit Püree und Leipziger Allerlei ^{2, 13, 51, 52, 54, 58, 63}	Fischfilet "Gärtnerin" mit Kartoffeln ^{2, 51, 52, 58, 60, 66}	Fischfilet "Gärtnerin" mit Kartoffeln ^{2, 51, 52, 58, 60, 66}	Karamellpudding ^{52, 58}
Mittwoch 11.05.2022	Zwiebelsuppe	Grießbrei mit Nougatsauce und Pflaumenkompott ^{2, 51, 52, 58, 66}	Wurstgulasch mit Semmel ^{1, 2, 3, 51, 66}	Grießbrei mit Nougatsauce und Pflaumenkompott ^{2, 51, 52, 58, 66}	Kleingebäck ^{51, 52, 54, 58, 66}
Donnerstag 12.05.2022	Klare Gemüsebrühe ^{2, 60}	Gegrillter Schweinenacken mit Oberpfälzer Kartoffelsalat ^{16, 26, 27, 51, 54, 60, 66}	Griechischer-Hackfleisch-Auflauf mit Krautsalat ^{52, 58}	Kartoffel-Auflauf mit Salat ^{4, 52, 58}	Panna Cotta ^{52, 58}
Freitag 13.05.2022	Karotten-Ingwer-Suppe ^{2, 51, 52, 58, 66}	Eingemachte Hering mit Kartoffeln ^{52, 55, 58}	Hühnerfricassee mit Reis und Gurkensalat ^{51, 52, 58}	Hühnerfricassee mit Reis und Gurkensalat ^{51, 52, 58}	Frisches Obst ¹⁴
Samstag 14.05.2022		Wirsingintopf mit Fleischeinlage ⁶⁰	Schaschliktopf mit Semmel ^{2, 6, 51, 95}	Wirsingintopf mit Fleischeinlage ⁶⁰	Kleingebäck ^{51, 52, 54, 58, 66}
Sonntag 15.05.2022	Hochzeitssuppe ^{2, 51, 52, 54, 58, 60, 66}	Fränkischer Sauerbraten mit Kloß und Rotkohl ^{2, 51, 58, 66}	Kalbsragout mit Kloß und Buntes Gemüse ^{51, 52, 58, 66}	Kalbsragout mit Püree und Buntes Gemüse ^{2, 13, 51, 52, 58, 63, 66}	Puddingdessert ^{51, 52, 58, 66}

Zusatzstoffe: 1 - Mit Konservierungsstoff, 2 - Mit Antioxidationsmittel, 3 - Mit Geschmacksverstärker, 4 - Mit Süßungsmittel, 6 - Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 13 - Geschwefelt, 14 - Gewachst, 16 - Mit Phosphat +, 26 - koffeinhaltig ++, 27 - Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet +++, 51 - Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse, 52 - Laktose, 54 - Eier und -erzeugnisse, 55 - Fisch und -erzeugnisse, 58 - Milch und -erzeugnisse, 60 - Sellerie und -erzeugnisse, 63 - Schwefeldioxid und Sulfite, 66 - Weizen und Weizenerzeugnisse, 95 - frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen

Wir bitten Sie, den ausgefüllten Plan bis spätestens Mittwoch der laufenden Woche unseren Fahrern wieder zurück zu geben!

Menüküche Haus Frankenhöhe - Steinbacher Str. 174 - 95179 Geroldsdgrün - Langenbach

Telefon: 0 92 88 / 97 11 12 - Telefax: 0 92 88 / 97 11 72