



# Speiseplan

für die Woche Nr. 10 vom 07.03.-11.03.2022

	<i>Menü I</i> <i>Schwäbische Woche</i>	<i>Menü II</i>	<i>Menü III</i>
<b>MO</b> 07.03.2022	<b>Schwäbisches Fleischküchle</b> (7,C,I) Rahmsoße (A1,C,G) Spätzle (A1,C) Salat (I,J)	<b>Rückensteak vom Schwein</b> (7) grüne Speckbohnen (2,3,4,5,7) Würfelpommes (A1) Soße (A1,G,I)	<b>Kartoffeltaschen</b> (A1,C,G) mit Frischkäse-Füllung (G) Zucchini-Ragout (I)
<b>DI</b> 08.03.2022	<b>Schwäbischer Fleischkäse</b> (2,3,4,5,7) Bratensoße (A1,G,I) Teigwaren (A1,C) Kartoffelsalat (J) Dessert	<b>Cevapcici (Rind)</b> (A1,C,J) Djuvecreis mit Paprika und Gemüse (I) Tzatziki (G) Dessert	<b>Fischfilet "Toskana"</b> (D,A1,G,I) überbacken mit Tomate/Käse (G) Tomaten-Oliven-Soße (A1,I) Butternudeln (A1,C) Salat (I,J) Dessert
<b>MI</b> 09.03.2022	<b>Schwäbische Linsen</b> (2,3,4,5,7,A1,I) Saitenwurst (2,3,4,5,7,) Bauernspätzle (A1, C)	<b>Gebratenes Hähnchenschlegel</b> Barbecuesoße (A1,G,I) Butternudeln (A1,C) Salat (I,J)	<b>Schwäbischer Kaiserschmarrn</b> (A1,C,G) Zimt, Zucker Apfelmus
<b>DO</b> 10.03.2022	<b>Schwäbische Maultaschen</b> (2,3,7,A1,C,G) Speck-Zwiebelsoße (2,3,4,5,7,A1,G,I) Kartoffel-Blattsalat (J)	<b>Putensteak "Melba"</b> überbacken mit Pfirsich/Käse (G) Currysoße (A1,C) Bandnudeln (A1,C) Salat (I,J)	<b>Frischkäse-Maultaschen</b> (A1,C,G,I) Tomaten-Mozzarella-Cremesoße (A1,G) Salat (I,J)
<b>FR</b> 11.03.2022	<b>Schwäbischer Wurstsalat</b> (2,3,4,5,7,J) Schwarzwurst (2,3,4,5,7) Zwiebeln, Paprika, Krustenbrötchen (A1,A2) Dessert	<b>Schweineschnitzel „Wiener Art „</b> (7,A1,C,G) Bratensoße (A1,G,I) Pommes frites Außenstelle: Nudeln (A1,C) Salat (I,J), Dessert	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> (A1,C,G,D) Remouladensoße (C,G) Petersilienkartoffeln Salat (I,J) Dessert
<b>Täglich:</b>	<b>Salatplatte "Schwarzwald" Rohkost(I), Kartoffelsalat (I,J), Ei, Speckstreifen (2,3,4,5,7,) Dressing (I,G), Roggenbrötchen (A1,A2)</b>		
<b>Täglich: VEGAN</b>	<b>Mo-Fr auf Vorbestellung 1 Werktag vorher ! Linsencurry mit Mango, Kartoffelspalten (A1,I) 5,50 €</b>		

1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Phosphat 6) Süßungsmittel 7) Schweinefleisch A1) Weizen A2) Roggen A3) Gerste A4) Hafer A5) Dinkel A6) Kamut A7) Grünkern A8) Emmer A9) Einkorn A10) Tricital B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Soja G) Milch/Laktose H1) Mandeln H2) Haselnüsse H3)Walnüsse H4) Pekannüsse H5) Paranüsse H6) Pistanzien H7) Macadamia H8) Queenslandnüsse H9) Cashewnüsse I) Sellerie J) Senf K) Sesam L) Schwefel/Sulfite M) Lupine N) Weichtiere

