

## Speisekarte Monat Mai 2025

### Woche vom 28.04.2025 bis 02.05.2025

Montag:	Kartoffelsuppe <sup>e</sup> mit frischem Brot <sup>a</sup> und Dessert <sup>2</sup>
Dienstag:	Bratwurst <sup>4</sup> mit Gemüse und Kartoffelpüree <sup>6,b</sup>
Mittwoch:	Jägerschnitzel <sup>4,6,c</sup> mit Nudeln <sup>a</sup> und Tomatensoße <sup>2</sup>
Donnerstag:	<b>FEIERTAG - ERSTER MAI</b>
Freitag:	Brückentag

### Woche vom 05.05.2025 bis 09.05.2025

Montag:	Spaghetti Bolognese <sup>b,c,6,8</sup> mit Käse <sup>d</sup>
Dienstag:	Hähnchennuggets mit Gemüse <sup>b</sup> und Kartoffelbrei <sup>6</sup>
Mittwoch:	Nudelsuppe <sup>e</sup> mit Hühnerfleisch, Brot <sup>a</sup> und Dessert <sup>b</sup>
Donnerstag:	Frikadelle <sup>a,c</sup> mit Rotkohl <sup>2</sup> und Kartoffeln <sup>6</sup>
Freitag:	Hühnerfrikassee <sup>b</sup> mit Reis und Krautsalat

### Woche vom 12.05.2025 bis 16.05.2025

Montag:	Wurstgulasch <sup>b</sup> mit Nudeln <sup>a</sup> , Tomatensoße <sup>d</sup> und Salat
Dienstag:	Kloß mit Soße <sup>b,e,6,8</sup> und Gemüse
Mittwoch:	Schnitzel <sup>4</sup> mit Brokkoligemüse <sup>b</sup> und Kartoffeln
Donnerstag:	Fisch mit Kräutersoße <sup>b</sup> , Reis und Salat
Freitag:	Griesbrei <sup>b,d</sup> mit Zucker & Zimt und Kompott <sup>3</sup>

### Woche vom 19.05.2025 bis 23.05.2025

Montag:	Jägerschnitzel <sup>4,6,c</sup> mit Spirelli <sup>a</sup> und Tomatensoße <sup>2</sup>
Dienstag:	Geschnetzeltes <sup>b,6</sup> mit Spätzle <sup>a,b</sup>
Mittwoch:	Königsberger Klopse mit Kapernsoße <sup>d</sup> , Reis und Rote Bete
Donnerstag:	Linsensuppe mit Kasslerfleisch und Brot
Freitag:	Fischfilet <sup>i</sup> natur mit Petersiliensoße <sup>b</sup> und Kartoffeln

### Woche vom 26.05.2025 bis 30.05.2025

Montag:	Nudelpfanne mit Gemüse und Käsesahnesoße <sup>d</sup>
Dienstag:	Currywurst <sup>4,6</sup> mit Bratkartoffeln und Rahmsalat <sup>d</sup>
Mittwoch:	Vorsuppe <sup>e</sup> Kartoffelpuffer <sup>6</sup> mit Apfelsmus <sup>6</sup>
Donnerstag:	<b>FEIERTAG – CHRISTI HIMMELFAHRT</b>
Freitag:	<b>BRÜCKENTAG</b>



Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

1- Farbstoff; 2- Phosphat; 3- Süßungsmittel; 4- Gewachst; 5- Konservierungsstoffe; 6- Geschwefelt; 7- Geschmacksverstärker; 8- Anti-Oxidationsmittel  
a-Glutenhaltiges Getreide, b-Eier u. Erzeugnisse daraus, c-Erdnüsse, d-Milch u. Erzeugnisse daraus, e-Sellerie, f-Sesam, g-Lupinen, h-Krebstiere, i-Fische, j-Soja,  
k-Schalenfrüchte, l-Senf, m-Schwefeldioxid, n-Weichtiere

**Allergene laut Allergen Liste: a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, l, m, n**

Da in unserer Küche auch gluten-, ei-, sellerie- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, können alle Speisen auch Spuren dieser Stoffe enthalten.