mRegenta Mobil-Menü

<u>Speiseplan vom 31.03. – 06.04.2025</u>

DfS Regenta

☎ 07583/405492 (Mo-Fr. 12.30 − 14.30 Uhr) Änderungen vorbehalten!

	Menü 1	Menü 2			31.03 06.04.2025
Montag, 31.03.	Erbsencremesuppe a,a1,f,g,i Pan. Hähnchenschnitzel a,a1 m. Soße a,a1,a2,a3,c,g,i und Gemüsereis g Erdbeerpudding 1,a1,a2,a3,a4,f,g	Erbsencremesuppe ^{a,a1,f,g,i} Milchreis ^{1,c,g} mit Pfirsichkompott ^g Erdbeerpudding ^{1,a1,a2,a3,a4,f,g}	mitgeben	Montag, ☐ Menü 1 ☐ Menü 2	Name, Vorname:
Dienstag, 01.04.	Brühe mit Eierflocken a,a1,c,f,g,i,j Schweinegulasch a,a1,a3,c,f,g,i,j Gabelnudeln a,a1,c,f,j,k,m Kohlrabigemüse g Bananenjoghurt g	Brühe mit Eierflocken ^{a,a1,c,f,g,i,j} Kartoffelgratin ^{a,a1,g} grüner Bohnensalat ^{a,a1,g} Bananenjoghurt ^g	wieder	Dienstag, ☐ Menü 1 ☐ Menü 2	Straße: Wohnort:
Mittwoch, 02.04.	Blumenkohlcremesuppe a,a1,c,f,g,i,j Rigatoni A,a1,C,F,J,k,M-Bolognese a,a1,c,f Gurkensalat g Götterspeise a,a1,a2,a3,a4,c,g,h,h1-h8	Blumenkohlcremesuppe a,a1,c,f,g,i,j Rührei ^c mit Rahmspinat ^g Petersilienkartoffeln a,a1,a2,a3,a4,c,g,i,j Götterspeise a,a1,a2,a3,a4,c,g,h,h1-h8	den Fahrern	Mittwoch, ☐ Menü 1 ☐ Menü 2	Telefon
Donnerstag, 03.04.	Brühe m. Backerbsen ^{a,a1,c,f,g,i,j} Schupfnudeln m. Speck ^{a,a1,c,f} Sauerkraut u. Soße ^{a,a1,a2,a3,a4,c,g,i,j} Birnenkompott ³	Brühe m. Backerbsen ^{a,a1,c,f,g,i,j} Kaiserschmarrn ^{a,a1,c,f} mit Apfelmus ^{a,a1,a2,a3,a4,c,g,i,j} Birnenkompott ³	ausgefüllt de	Donnerstag, ☐ Menü 1 ☐ Menü 2	
Freitag, 04.04.	Gemüsecremesuppe ^{a,a1,c,f,g,i,j} Kartoffel-Zucchini-Auflauf ^{g,c} mit Hackfleisch u. Käse überbacken ^g Kirschquark ^g	Gemüsecremesuppe ^{a,a1,c,f,g,i,j} Wellenbandnudeln ^{A,a1,C,F,J,k,F} mit Fischsoße ^{a1,c,g,i,d} Kirschquark ^g		Freitag, ☐ Menü 1 ☐ Menü 2	Mitteilung an die Küche:
Samstag, 05.04.	Brühe m. Fadennudeln ^{a,a1,c,f,g,i,j} Reiseintopf ^{a,a1,c,f,g,i,j} mit Schweinefleisch ^{2,3,10} und Brot ^{a,a1,a2,k} Pfirsichkompott	Brühe m. Fadennudeln ^{a,a1,c,f,g,i,j} Apfelstrudel ^{a,a1,g} m. Vanillesoße ^{a,a1,a2,a3,a4,c,g,h,h1-h8} Pfirsichkompott	abtrennen und	Samstag, ☐ Menü 1 ☐ Menü 2	
Sonntag, 06.04.	Hochzeitssuppe a,a1,c,g,i Nackenbraten m. Zwiebelsoße a,a1,a2,a3,a4,10,c,g,i,j, Spätzle A,a1,C,F, und Gemüse Kuchen a1,c,g	Hochzeitssuppe ^{a,a1,c,g,i} Kartoffelpuffer ^{A,a1,C,F,G,ich,J} mit Kräuter-Dip ^g Kuchen ^{a1,c,g}	Bitte abt	Sonntag, ☐ Menü 1 ☐ Menü 2	

Zusatzstoffverordnung Kennzeichnung und Allergene bitte Rückseite beachten!!

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoffe oder konserviert
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel(n)

Zusätzlicher Warnhinweis:

- 9) Tafelsüßen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 10) mit Phosphat
- 11) unter Schutzatmosphäre verpackt

Unsere Speisen können Allergene enthalten. Unsere Küchenleitung gibt Ihnen gerne Auskunft über die Zutatenliste bei Lebensmittelunverträglichkeit.

Allergene:

- A) enthält Gluten haltiges Getreide* Namentlich Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4,
- Dinkel 5, Kamut 6
- B) enthält Krebstiere*
- C) enthält Eier*
- D) enthält Fisch*
- E) enthält Erdnüsse*
- F) enthält Soja*
- G) enthält Milch*
- H) enthält Schalenfrüchte/Nüsse* Namentlich Mandeln 1, Haselnüsse 2, Walnüsse 3,

Cashew-Kerne 4, Pecannüsse 5, Paranüsse 6, Pistazien 7, Macadamianüsse 8

- I) enthält Sellerie*
- J) enthält Senf*
- K) enthält Sesam*
- L) enthält Schwefeldioxid/Sulfit*
- M) enthält Lupine*
- N) enthält Weichtiere*
- *oder Erzeugnisse daraus