

Offener Mittagstisch

täglich von 11:30 bis 13:00 Uhr



vom **13.03.2023** bis **19.03.2023**

	Montag 13.03.2023	Dienstag 14.03.2023	Mittwoch 15.03.2023	Donnerstag 16.03.2023	Freitag 17.03.2023	Samstag 18.03.2023	Sonntag 19.03.2023
Suppe	Hausgemachte Gemüse-cremesuppe	Feine Nudelsuppe	Frühlingssuppe	Geröstete Haferflockensuppe	Blumenkohl-cremesuppe	Schnittlesuppe	Flädlesuppe
Zusatzstoffe					0		
Allergene	A1,8/D/G/I	A1,8/D/G/I	A1,8/D/G/I	A1,8/D/G/I	A1,8/D/G/I	A1,8/D/G/I	A1,8/D/G/I
Salat	Salatteller	Salatteller	Salatteller	Salatteller	Salatteller	Salatteller	Salatteller
Zusatzstoffe	12	12	12	12	12	12	12
Allergene	G/I/J/L	G/I/J/L	G/I/J/L	G/I/J/L	G/I/J/L	G/I/J/L	G/I/J/L
Menü 1 Vollkost	Nürnberger Bratwürste mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	Apfelbrotauflauf mit Mandeln und Rosinen, dazu Vanillesoße	Linsen mit Spätzle und Wienerle	Hackfleisch-bällchen in Tomatensoße mit Spaghetti	Gerupfte Pfannkuchen mit Karottengemüse	mediterrane Schweinesteaks "natur" mit provenzialischem Gemüse und Grillkartoffel	Spannferkel- rollbraten mit Serviettenknödel, Bohnengemüse und Rosmarinjus
Zusatzstoffe	9		9	9		9	9
Allergene	A1,8/D/G/I	A1,8/B1/D/G/I	A1,8/D/G/I	A1,8/D/G/I	A1,8/D/G/I	A1,8/D/G/I	A1,8/D/G/I
Menü 2 vegetarische Kost	Allgäuer Käsenocken mit Pilzragout	Quinoabratlinge mit Erbsenpüree, glasierte Karotten und Currysoße	Vegetarisches Chilli mit Kartoffelwürfel	Rote Beete Kühle mit Kräuterdip und Dinkelsalat	Gefüllter Paprika im eigenen Saft mit Reis	Nudelaufauf	Mediterraner Gemüse-Karoffelkuchen gratiniert
Zusatzstoffe			9				
Allergene	A1,8/D/G/I	A1,8/D/G/I	A1,8/D/G/I	A1,8/D/G/I	A1,8/D/G/I	A1,8/D/G/I	A1,8/D/G/I
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Zusatzstoffe	3	3	3	3	3	3	3
Allergene	A1/D/G/B1,2	A1/D/G/B1,2	A1/D/G/B1,2	A1/D/G/B1,2	A1/D/G/B1,2	A1/D/G/B1,2	A1/D/G/B1,2

Änderungen vorbehalten

Wohnpark Maria Hilf

Freiherr-von-Speth-Str. 9,

89617 Untermarchtal pforte-maria-hilf@untermarchtal.de

Tel.: 07393 / 3053901

Das Küchenteam der Klosterküche wünscht einen guten Appetit!