




	KW 14 30.03.-03.04.	KW 15 06.04.-10.04.	KW 16 13.04.-17.04.	KW 17 20.04.-24.04.	KW 18 27.04.-01.05.
<b>Montag</b>		Gebratenes Viktoriabarschfilet (A1;D)mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Dillsöße (A1;G)	<b>Ostermontag</b>	Gemüsefrikassee (A1;G) mit Reis  Kompott (2)	Vegetarische Schupfnudelpfanne (A1;G)  Kompott (2)
<b>Dienstag</b>		Käseschnitzel (A1;C;G) mit Kartoffelbrei (G)  Möhrensalat	Fleischkäse (G;J) mit Möhren und Kartoffelbrei (G)	Marinierter Hering mit Pellkartoffeln,  Obst	Paniertes Kabeljaufilet mit Sommergemüse und Kartoffelbrei
<b>Mittwoch</b>	Kürbis-Kartoffel-Suppe (G) mit Bockwurst (2;3;G)  Kompott (G)	Bauern-Nudel-Eintopf (A1,C), Brot (A1;A2)  Kompott (G)	Dampfnudeln (A1;G) mit Vanillesöße (1;G)  Kompott (2)	Blumenkohl-Eintopf (A1; C;G), Brot (A1;A2)  Kompott (G)	Käse-Lauch-Eintopf mit Hackfleisch (A1;G), Brot (A1;A2)  Kompott (2)
<b>Donnerstag</b>	Fleischbällchen mit Jägersöße und Knödel  Rohkost	Schmor-Rippchen mit Sauerkraut (3) und Salzkartoffeln  Osterhase	Rinderzunge mit Erbsen und Salzkartoffeln	Wildgulasch (A1) mit Rotkohl und Klöße (A1)	Hausgemachte Sülze (9) mit Bratkartoffeln, Remouladensoße (2;4,9;C;G), Gewürzgurke (9)
<b>Freitag</b>	Spaghetti (A1;C) mit Thunfischsoße (1;A1;G),  Kompott (2)	<b>Karfreitag</b>	Nudeln (A1;C) mit Tomatensoße (A1), Wurst (2;3;4;J) und Käse (G)  Obst	Flammkuchen (3;A1;G) mit Bacon und Zwiebeln  Salat	



Lebenshilfe  
Bischofswerda

# Speiseplan

April 2020



Änderungen vorbehalten!  
Wir wünschen Guten Appetit!



1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe o. konserviert, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt (E585, E579) 7 gewachst (E901-E904, E912, E914, 8 Phosphat (E338-E341, E350-E352), 9 Süßungsmittel  
A glutenhaltiges Getreide, A1 Weizen, A2 Roggen, B Krebs- und Schalentiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch (Laktose), H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxyd+Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere

Es können immer Spuren von A bis N enthalten sein