









# Nährstoffoptimierter & Schweinefleischfreier Vierwochen-Speiseplan

Stedel Catering GmbH  
 Poucher Hauptstraße 15  
 06774 Muldestausee  
 Telefon: 03493-514659  
 Fax: 03493-55243  
 Mail: info@stedel-catering.de



Speiseplan vom  
 04.04.2022 bis 29.04.2022  
**Änderungen vorbehalten!**

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Woche vom 04.04 bis 08.04.2022	Kartoffelpuffer, <b>2</b> mit Apfelmus, <b>2</b> , Zucker 	Nudeln <b>GL,EI</b> mit Tomatensoße, <b>2</b> und Truthahnlyonerwürfel (G), <b>LC,GL</b>	bunter Geflügelgulasch (G) <b>LC,ME,2</b> , mit feinen Gemüsewürfeln und Knöpfe <b>GL,EI</b>	Fischfilet (F) in der Ciabattapanade, <b>GL,LC,ME,EI,FE</b> , mit Senfsoße, <b>SE,LC,ME,2</b> und Reis	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchenscheiben (G), <b>LC,ME,SL,1,2</b> , dazu Vollkornbaguette, <b>GL</b>
		Obst		Weißkohlrohkost	Quarkspeise, <b>LC,ME</b>
Woche vom 11.04. bis 15.04.2022	Hähnchenbrust "Piccata"(G) <b>4,GL,EI</b> , mit Erbsengemüse, Bratensoße, <b>2</b> und Kräuterreis 	Tomatensoße, <b>2</b> , mit Pasta, <b>GL,EI</b> , 	Köttbullar, <b>GL,EI</b> mit Kartoffelstampf, <b>LC,ME</b> und Rahmsoße <b>LC,ME</b>	Kartoffeln mit Spinat und Rührei, <b>LC,ME,EI</b> 	<b>Karfreitag</b>
		Fruchtjoghurt, <b>LC,ME</b>	Obst	Erdbeertiramisu <b>GL,LC,ME</b>	
Woche vom 18.04. bis 22.02.2022	<b>Ostermontag</b>	Hähnchenfrikadelle (G), <b>GL,EI</b> , mit Kohlrabigemüse, <b>LC,ME</b> , Bratensoße, <b>2</b> , Spätzle, <b>GL,EI</b>	Pasta, <b>GL,EI</b> , mit Tomatensoße, <b>LC,ME,2</b> 	Kutterfrikadelle (Frikadelle aus Seelachs und Frischkäse), <b>GL,LC,ME,FE,SE</b> , dazu Kartoffeln und Senfsoße, <b>SE,2</b>	grüne Bohnensuppe, <b>2,SL</b> , dazu Vollkornbaguette, <b>GL</b> 
			Reibekäse	Gurkensalat	Sommergrütze <b>GL,EI,LC,ME,4</b>
Woche vom 25.04. bis 29.04.2022	Milchreis, <b>LC,ME</b> , Apfelmus, <b>2</b> und Zimtzucker 	Jägerschnitzel (G), <b>GL,EI,1,2,3</b> mit Nudeln, <b>GL,EI</b> und Tomatensoße, <b>2</b>	Hähnchenfleisch (G), <b>4</b> , mit Rahmspinat und Reis	Fischfilet(F) "Müllerin Art", <b>FE,GL,6</b> , mit Kräutersoße, <b>LC,ME,2</b> und Kartoffeln	Gemüsesuppe <b>SL,2</b> dazu ein Mini-Kartoffelbrötchen, <b>GL</b> 
		Obst		Rote Bete <b>5</b>	Minidonut <b>GL,LC</b>

Frei von Geschmacksverstärkern. Alle Angaben nach Kenntnisstand, ohne Gewähr für Richtigkeit, Fehlerfreiheit und Aktualität. Spuren v. Allergenen können aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden. Bitte beachten Sie die zusätzlichen Informationen über Spuren in unseren Gerichten & Speisen.

Geflügel ( G ), Fisch ( F ), Rindfleisch ( R ), vegetarisch, \*\*\*

mit Konservierungsstoff (1), mit Antioxidationsmittel (2), mit Phosphat (3), mit Farbstoff (4), mit Süßungsmittel (5), Geschmacksverstärker (6)

EL:Hühnereiweiß und -eigelb; KT:Krebstiere; FE:Fisch und erzeugnisse; EE:Erdnüsse und -erzeugnisse; SJ:Soja-Erzeugnisse; SE:Senf

SL:Sellerie; SM:Sesam; SD:Schwefeldioxid und Sulfite; LP:Lupine; WT:Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische);LC: Laktose

GL:glutenhaltiges Getreide: (Weizen / Roggen / Hafer / Dinkel / Grünkern.); SF:Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse, ...) ME:Milch und -erzeugnisse

