

MENÜPLAN

29.04. – 03.05.2024 (KW 18)



Mehr
Generationen
Haus

Kinder

Erwachsene

Montag, 29.04.2024:	
- Chili sin carne (fW) mit Reis und Karottensalat - Pfirsichjoghurt (e)	- Kräutersuppe (b, e, fW) - Chili sin carne (fW) mit Reis und Karottensalat - Pfirsichjoghurt (e)
Dienstag, 30.04.2024:	
- Schnitzel (fW, g) mit Ofenkartoffeln und Kopfsalat (j) - Himbeercreme (e)	- Mostsuppe (b, e, fW, n) - Cordon bleu (2, 3, 9, e, fW, g.) mit Kartoffelsalat (j) und Kopfsalat (j) - Himbeer-Mascarponecreme (e)
Mittwoch, 01.05.2024:	
Feiertag! MGH-Tagesküche geschlossen!	
Donnerstag, 02.05.2024:	
- Blumenkohl-Schinken- Auflauf (2, 3, 9, b, e, fW) mit Kartoffeln und Salat (j) - Schokopudding (e)	- Blumenkohl-Schinken- Auflauf (2, 3, 9, b, e, fW) mit Kartoffeln und Salat (j) - Schokopudding (e)
Freitag, 03.05.2024:	
- Süßkartoffelsuppe (b) - Pfannkuchen (e, fW, g) mit Kompott (3)	- Süßkartoffelsuppe (b) - Pfannkuchen (e, fW, g) mit Kompott (3) - Rote Grütze mit Sahne (e)

Zusatzstoffe die enthalten sein können:

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. gewachst, 8. Süßungsmittel, 9. Phosphat, 10. koffeinhaltig, 11. chininhaltig, 12. Phenylalaninquelle

Allergene, die in den verwendeten Lebensmitteln enthalten sein können:

a) Schalenfrüchte (aH = Haselnuss, aM = Mandel, aC = Cashew, aPi = Pistazie, aPe = Pecanuss, aPa = Paranuss, aMa = Macadamia), b) Sellerie, c) Erdnüsse, d) Soja, e) Milch, f) Glutenhaltiges Getreide (fW = Weizen, fR = Roggen, fG = Gerste, fH = Hafer, fD = Dinkel, fK = Kamut), g) Eier, h) Fisch, i) Weichtiere (z.B. Schnecken), j) Senf, k) Sesamsamen, l) Lupinen, m) Krebstiere, n) Schwefeldioxid und Sulfite

- Änderungen des Speiseplanes vorbehalten -

MehrGenerationenHaus Binsfeld: Untere Dorfstr. 20, 97450 Arnstein-Binsfeld

Telefon: 09360/993446; **E-Mail:** mgh-kueche@binsfeld-ufr.de; **Internet:** www.mgh.binsfeld-ufr.de

Träger: Johannesverein Binsfeld e.V.