

# Speiseplan

Woche 3-6	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
<b>Mittwoch</b> 15.01.25	<b>Kartoffel-Eintopf</b> (19) mit Suppen- Klößchen (13) Cremedessert (17)	<b>Möhren-Eintopf</b> (19) mit Suppen- Klößchen (13) Cremedessert (17)	<b>Kartoffel-Eintopf</b> (19) mit Schmand (17) und Kräutern Cremedessert (17)
<b>Donnerstag</b> 16.01.25	<b>Cordon Bleu vom Huhn</b> (1,2,4,7,11a,17) mit Geflügelsoße (11a), dazu Erbsenpüree (17) und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Fruchtsoße	<b>Ged. Geflügel- Fleischkäse</b> (1,2,4,7) mit Geflügelsoße (11a), Zuckerschoten (17) und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Fruchtsoße	<b>Vegetarisches Cordon Bleu</b> (11a) mit heller Soße (11a.c.17), dazu Erbsenpüree (17) und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Fruchtsoße
<b>Freitag</b> 17.01.25	<b>Süß- Saurer Brathering</b> (3,5,7,11a,14,16,20) mit Röstkartoffeln (1,2,4) Remoulade (1,5,13,17,20), dazu grüner Bohnensalat Obst	<b>Gefüllte Fischroulade</b> (14,17,19) mit Dillsoße(11a.c,17), Salzkartoffeln und Eisbergsalat (17,20) Obst	<b>Gefüllte Kartoffeltasche</b> (17) mit Dip (17) und Eisbergsalat (17,20) Obst
<b>Samstag</b> 18.01.25	<b>Deftige Erbsensuppe</b> (1,2,19) mit Bockwurst (1,2,4) Fruchtjoghurt (17)	<b>Tomatencremesuppe</b> (11a,17) mit Suppenklößchen(11a,13) Fruchtjoghurt (17)	<b>Tomatencremesuppe</b> (11a,17) mit Croutons(11a,17) und Kräutern Fruchtjoghurt (17)
<b>Sonntag</b> 19.01.25	<b>Gemischter Braten</b> (4,20) mit Braten- Soße (6,11a.c,16,19), Pariser Karotten, Sc. Hollandaise (13,17,19) und Salzkartoffeln Panna Cotta mit Schokosahne (17)	<b>Ged. Schweinebraten</b> (20) mit Bratensoße (11a.c,16,19), Broccoli (17) und Salzkartoffeln Panna Cotta mit Schokosahne (17)	<b>Mini Soufflé</b> (11a,13,17) mit Kräuter- Soße (11a.c,17), Pariser Karotten, Sc. Hollandaise (13,17,19) und Salzkartoffeln Panna Cotta mit Schokosahne (17)
<b>Montag</b> 20.01.25	<b>Käse-Tortellinis</b> (1,11a,13,17) mit Gemüsesoße (11a,19) und Salat (17,20) Obstsalat mit Sahne (17)	<b>Leichtes Frikassee vom Spargel</b> (11a.c,17) mit Kochschinken (1,2,4) und Salzkartoffeln und Salat (17,20) Obstsalat mit Sahne (17)	<b>Käse-Tortellinis</b> (1,11a,13,17) mit Gemüsesoße (11a,19) und Salat (17,20) Obstsalat mit Sahne (17)
<b>Dienstag</b> 21.01.25	<b>Niedersächsischer Grünkohl</b> (11d,20) mit <b>Bregenwurst</b> (1) und Senf dazu Salzkartoffeln Grießpudding (11a,17) mit Schokosoße (17)	<b>Nudelauflauf</b> (11a,13,17,19) mit Tomatensoße(11a,17) und Salat (17,20) Grießpudding (11a,17) mit Schokosoße (17)	<b>Niedersächsischer Grünkohl</b> (11d,20) mit <b>vegetarischer Bratwurst</b> (11a,13) und Senf dazu Salzkartoffeln Grießpudding (11a,17) mit Schokosoße (17)

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe- und Allergene Liste rückseitig!

## Wissenswertes:

### Zusatzstoffe:

- |                              |                      |
|------------------------------|----------------------|
| 1. mit Konservierungsstoffen | 5. mit Süßungsmittel |
| 2. mit Antioxidationsmitteln | 6. mit Alkohol       |
| 3. mit Geschmacksverstärker  | 7. mit Farbstoffe    |
| 4. mit Phosphate             |                      |

### Allergene:

- |  |  |
|--|--|
| 11. <u>Gluten haltiges Getreide</u>    | 18. <u>Schalenfrüchte</u>              |
| 11a. Weizen                            | 18a. Mandeln                           |
| 11b. Roggen                            | 18b. Haselnüsse                        |
| 11c. Gerste                            | 18c. Walnüsse                          |
| 11d. Hafer                             | 18d. Pistazien                         |
| 12. Krebstiere                         | 19. Sellerie u. Sellerieerzeugnisse    |
| 13. Eier u. Eiererzeugnisse            | 20. Senf u. Senferzeugnisse            |
| 14. Fisch u. Fischerzeugnisse          | 21. Sesamsamen u. Sesamsamerzeugnisse  |
| 15. Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse     | 22. Lupine u. Lupinerzeugnisse         |
| 16. Soja u. Sojaerzeugnisse            | 23. Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse |
| 17. Milch u. Milcherzeugnisse/ Laktose | 24. Schwefeldioxid u. Sulfite          |

## Zum guten Schluss!

**-Wir liefern** unser Essen **auf Porzellan Tellern**

**-Der Preis pro Menü beträgt 8,80 €**

## Kontakt:

**Bei Anregungen und Fragen: Telefon: 0511-8389-185**  
**Fax: 0511-8389-181**

**Verantwortliche Stelle: Herr Kretschmer**

Wenn Sie etwas von unseren Speisen nicht vertragen sollten, dann sprechen Sie uns bitte an.

## Bild des Monats:

