

Speiseplan

Woche 4	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 22.01.25	Gulaschsuppe (2,11a.c,16,19) mit Baguette (11a) Kompott	Kürbiscremesuppe (17,19) mit Fleischklößchen (1,2,4) und Baguette (11a) Kompott	Kürbiscremesuppe (17,19) mit Frittaten (11a,13) und Baguette (11a) Kompott
Donnerstag 23.01.25	Piccata Milanese(13,17) mit Tomatensoße(11a,17), dazu Salat (17,20) und Nudeln(11a,13) Fruchtjoghurt (17)	Gedünstete Hühnerbrust mit Geflügelsoße (11a,17), dazu Broccoli (17) und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt (17)	Gemüsefrikadelle (11a,13) mit Tomatensoße (11a,17), dazu Salat (17,20) und Nudeln(11a,13) Fruchtjoghurt (17)
Freitag 24.01.25	Gebratenes Schollenfilet (11a,14), mit Zitronensoße (17) und Dillkartoffeln, dazu Gurkensalat(17) Rhabarbergrütze mit Vanillesoße (17)	Gedämpftes Schollenfilet (14) im Gemüsebett (17), Zitronensoße (11a.c,17) und Dillkartoffeln dazu Eisbergsalat (17,20) Rhabarbergrütze mit Vanillesoße (17)	Gebackener Käse (11a,13,17) mit Kräutersoße (11a.c,17) dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat(17) Rhabarbergrütze mit Vanillesoße (17)
Samstag 25.01.25	Linsensuppe (1,2,4,19) mit Kasseler- Würfel (1,2,4) Quarkspeise (17)	Gemüse-Reiseintopf (19) mit Fleischklößchen (11a,13) Quarkspeise (17)	Linsensuppe (19) mit Zwieback- Klößchen(11a,13,17) Quarkspeise (17)
Sonntag 26.01.25	Zarter Rinderbraten in Meerrettich- Soße (2,11a.c,17,24), Bouillionkartoffeln (19) und rote Beete (5) Moccacreme (17)	Zarter Rinderbraten in heller Soße (11a.c,17) mit buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Moccacreme (17)	Gemüsestrudel (11a,13,17,19) mit Rahmsoße (11a.c,17) und Salzkartoffeln Kirschgrütze mit Sahne (17)
Montag 27.01.25	Gebackene Kartoffelpuffer (11a,13) Apfelmus (2)	Schwäbische Maultaschen (11a,13,17) mit Käseesoße (11a,17) und Salat (17,20) Apfelmus (2)	Gebackene Kartoffelpuffer (11a,13) Apfelmus (2)
Dienstag 28.01.25	Kapitänssülze (1,2,5,7,20) mit Remouladensoße (1,5,11a,13,17,20), Bratkartoffeln (1,2) und Wachsbohnensalat Vanillepudding (11a,17) mit Fruchtsoße	Kartoffel- Gemüseauflauf (11a,13,17) mit mit Tomatensoße(11a) und Wachsbohnensalat Vanillepudding (11a,17) mit Fruchtsoße	Kartoffel- Gemüseauflauf (11a,13,17) mit mit Tomatensoße(11a) und Wachsbohnensalat Vanillepudding (11a,17) mit Fruchtsoße

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe- und Allergene Liste rückseitig!

Wissenswertes:

Zusatzstoffe:

1. mit Konservierungsstoffen 5. mit Süßungsmittel

2. mit Antioxidationsmitteln
 3. mit Geschmacksverstärker
 6. mit Alkohol
 7. mit Farbstoffe

4. mit Phosphate

Allergene:

11. Gluten haltiges Getreide18. Schalenfrüchte11a. Weizen18a. Mandeln11b. Roggen18b. Haselnüsse11c. Gerste18c. Wallnüsse11d. Hafer18d. Pistazien

12. Krebstiere13. Eier u. Eiererzeugnisse19. Sellerie u. Sellerieerzeugnisse20. Senf u. Senferzeugnisse

14. Fisch u. Fischerzeugnisse 21. Sesamsamen u. Sesamsamenerzeugnisse

15. Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse 22. Lupine u. Lupinenerzeugnisse

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:

