

Speiseplan

Woche 5	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 29.01.25	Russischer Borschtsch (17,19) mit Kartoffelwürfeln und Schweinefleisch Buttermilchdessert (17)	Bunter Kohlrabi- Eintopf (11a,19) mit Kartoffelwürfeln und Fleischeinlage Buttermilchdessert(17)	Bunter Kohlrabi- Eintopf (11a,19) mit Quark- Klößchen(11a,13,17) Buttermilchdessert(17)
Donnerstag 30.01.25	Putengeschnetzeltes " Gyros-Art "(11a.c,16,19) mit Tomaten- reis(17), Krautsalat und Zaziki(17) Birne Helene(17)	Putenragout(11a.c,17) mit Möhrengemüse(17) und Salzkartoffeln(2) Birne Helene(17)	Hetaxkäse(11a,17) mit Tomatenreis(17), Krautsalat und Zaziki(17) Birne Helene(17)
Freitag 31.01.25	Dillhappen (1,5,11a,13,14,17,20) mit Salzkartoffeln Götterspeise(7) mit Vanillesoße(17)	Gedünstetes Fischfilet (14) mit Senf- Soße(11.a,17,20), Salzkartoffeln und Tomatensalat Götterspeise(7) mit Vanillesoße(17)	Zwei gekochte Eier (13) in Senf- soße (11a.c,17,20), mit Kartoffelbrei (17) und Tomatensalat Götterspeise(7) mit Vanillesoße(17)
Samstag 01.02.25	Traditioneller Graupeneintopf(17,19) mit Schweinefleischwürfel und Kartoffeln Fruchtjoghurt(17)	Tomatensuppe(11a,17) mit Nudeln(11a,13) und Suppenklößchen(11a,13) Fruchtjoghurt(17)	Tomatensuppe (11a,17) mit Nudeln(11a,13) und Schmand(17) Fruchtjoghurt(17)
Sonntag 02.02.25	Nackenbraten(20) mit Bratensoße(11a.c,16,19), Blumenkohl mit Semmelbutter(11a,17) und Petersilienkartoffeln Cremespeise(17)	Ged. Nackenbraten(20) mit Bratensoße(11a.c,16,19), Kürbisgemüse(17) und Salzkartoffeln Cremespeise(17)	Gemüseschnitzel(11a.d,17,19) mit Rahmsoße(11a.c,17), Blumenkohl mit Semmel- Butter(11a,17) und Salzkartoffeln Cremespeise(17)
Montag 03.02.25	Milchreis (17) mit Butter (17) und Zimtzucker Kompott	Nudel- Gemüseauflauf(11a,13,17) mit Kräutersoße(11a,17) und Spargelsalat(5) Kompott	Milchreis (17) mit Butter (17) und Zimtzucker Kompott
Dienstag 04.02.25	Sc. Bolognese(11a) mit Nudeln(11a,13) und Hartkäse(1,7,17) Pfirsich Melba(17)	Schinken- Gemüseragout (1,2,4,11a.c,17,19) mit Salzkartoffeln und Salat(17,20) Pfirsich Melba(17)	Veget. Sc. Bolognese (11a,19) mit Nudeln(11a,13) und Hartkäse(1,7,17) Pfirsich Melba(17)

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. Erdnusserzeugnisse16. Soja u. Sojaerzeugnisse22. Lupine u. Lupinenerzeugnisse23. Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse

17. Milch u. Milcherzeugnisse/ Laktose 24. Schwefeldioxid u. Sulfite

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.

Zum guten Schluss!

- Wir liefern unser Essen auf Porzellan Tellern
- Der Preis pro Menü beträgt 8,80 €

Bild des Monats:

