

Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 16.12.20	Kartoffelsuppe (2,19) mit Bockwurst(1,2) Dany Sahne(11a,17)	Wachsbohneintopf (2,19) mit Schweinefleischwürfeln Dany Sahne(11a,17)	Kartoffelsuppe (2,19) mit Schmand(17) und Croutons(11a.b.d,17) Dany Sahne(11a,17)
Donnerstag 17.12.20	Geb. Hähnchenkeule mit Geflügelsoße (11a,17), Erbsen- Möhrengemüse(17) und Salzkartoffeln(2) Pfirsich Melba(17)	Ged. Hähnchenkeule (11a.c,17)mit Geflügelsoße (11a,17),Möhren(17) und Salzkartoffeln(2) Birne Helene(17)	Gemüse- Pizza (11a,13,17,19) mit Salat(17,20) Pfirsich Melba(17)
Freitag 18.12.20	Cremesuppe(11a,17) Geb. Fischfilet (11a,14,17,20) mit Senfsoße(11a.c,17,20), Salzkartoffeln(2)und Eisbergsalat(17,20) Wackelpudding mit Vanillesoße(7,17)	Cremesuppe(11a,17) Ged. Lachswürfel auf Gemüsebeet(19), mit Kräutersoße(11a.c,17) und Salzkartoffeln(2) Wackelpudding mit Vanillesoße(7,17)	Cremesuppe(11a,17) Gebackener Gouda (11a,13,17) mit Kräutersoße(11a.c,17),Salzkartoffeln(2)und Eisbergsalat(17,20) Wackelpudding mit Vanillesoße(7,17)
Samstag 19.12.20	Pichelsteiner- Eintopf (2,19) mit Schweinefleisch und Weizenbaguette(11a) Karamellcreme(16,17)	Graupensuppe (2,19) mit Fleischwürfeln und Weizenbaguette(11a) Karamellcreme(16,17)	Gemüsesuppe (2,19) mit Frittaten(11a,13,17) und Baguette(11a) Karamellcreme(16,17)
Sonntag 20.12.20	Geb. Rinderbraten mit Bratensoße(6,11a.c,16,19), Romanesco(17) und Salzkartoffeln(2) Orangenmousse(16,17)	Ged. Rinderbraten mit Bratensoße(6,11a.c,16,19), Blumenkohl(17) und Salzkartoffeln(2) Orangenmousse(16,17)	Blumenkohl-Medaillons (7,11a,17)mit Käsesoße(4,7,11a.c,17)), Romanesco(17) und Salzkartoffeln(2) Orangenmousse(16,17)
Montag 21.12.20	Schinkennudeln (1,2,4,11a,13) mit Tomatensoße(11a,17) und Rettichsalat(17) Fruchtjoghurt(17)	Gemüseauflauf (13,17,19)mit heller Soße(11a.c,17)und Spargelsalat Fruchtjoghurt(17)	Gemüseauflauf (13,17,19)mit heller Soße(11a.c,17)und Spargelsalat Fruchtjoghurt(17)
Dienstag 22.12.20	Grünkohl (1,2,4,11d,20) mit Bregenwurst(2), Senf und Salzkartoffeln(2) Kompott	Ged. Hackbraten (11a,13,20) mit Soße(11a.c,16,19), Kohlrabi(17)und Salzkartoffeln(2) Kompott	Grünkohl (11d,20) Veg. Bratwurst (11a,13) mit Senf und Salzkartoffeln(2) Kompott

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. Wallnüsse |
| 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 **6,00 €**

-Das erste Essen erhalten Sie einmalig zum Probieren

kostenlos !

Kontakt :

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

Verantwortliche Stelle: Frau Albrecht

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

Spruch des Monats:

