

Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 17.02.21	Bauerntopf (2,19) mit Finnenbaguette (11a.b.c,16) Quarkspeise(17)	Möhreneintopf (2,19) mit Schweinefleisch und Finnenbaguette(11a.b.c,16) Quarkspeise(17)	Möhreneintopf (2,19) mit Grießklößchen (11a,13,17) und Finnenbaguette(11a.b.c,16) Quarkspeise(17)
Donnerstag 18.02.21	Hähnchenbrust „Hawaii“ (7,11a,17) mit Currysoße(11a,17), Butterreis (17) und Eisbergsalat mit Joghurtdressing (17) Grießpudding(11a,17)mit Schokosoße(17)	Ged. Hähnchenbrust mit Geflügelsoße(11a,17) mit Zuckerschoten (17) und Salzkartoffeln (2) Grießpudding(11a,17)mit Schokosoße(17)	Frühlingsrolle (11a,17,19,20) mit Currysoße(11a,17), Butterreis (17) und Eisbergsalat mit Joghurtdressing (17) Grießpudding(11a,17)mit Schokosoße(17)
Freitag 19.02.21	Schlemmerfilet „Bordelaise“ (11a,14,17) mit Senfsoße (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und rote Beete (5) Fruchtgrütze mit Vanillesoße(17)	Ged. Fischfiletwürfel (14) mit Zitronensoße (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Tomatensalat (17,20) Fruchtgrütze mit Vanillesoße(17)	Polenta-Spinattasche (11a,13,17,19) mit heller Soße (11a.c,17),Salzkartoffeln (2) und Tomatensalat (17,20) Fruchtgrütze mit Vanillesoße(17)
Samstag 20.02.21	Käse-Lauchsuppe (2,11a.c,17) mit Hackfleisch Schokopudding(17) mit Sahne(16,17)	Tomatencremesuppe (11a,17) mit Suppenklößchen(11a,13) und Nudeln(11a,13) Schokopudding(17) mit Sahne(16,17)	Käse-Lauchsuppe (2,11a.c,17) mit Croutons(11a,17)und Kräutern Schokopudding(17) mit Sahne(16,17)
Sonntag 21.02.21	Geb. Schweinerouladen (1,2,20) mit Bratensoße (6,11a.c,16,19), Prinzessbohnen(17) und Salzkartoffeln(2) Weißweincreme(16,17)	Ged. Schweinekamm (20) mit Bratensoße (6,11a.c,16,19), Kaisergemüse(17) und Salzkartoffeln(2) Weißweincreme(16,17)	Hirtentasche (11a,13,17) mit Kräutersoße (11a.c,17), Kaisergemüse (17) und Salzkartoffeln (2) Weißweincreme(16,17)
Montag 22.02.21	Milchreis (17) mit Zimt, Zucker und Butter (17) Apfelmus(2)	Kartoffelgrießklößchen (11a,13) mit Gemüsesoße(11a,17,19) und Wachsbohnen Apfelmus(2)	Gemüseomelette (13,17,19) mit Gemüsesoße(11a,17,19) und Wachsbohnen Apfelmus(2)
Dienstag 23.02.21	Gekochter Rinderbraten (19) mit Meerrettichsoße (2,11a.c,17,24), Bouillonkartoffeln(2,19)und Rotkohlsalat Buttermilchdessert(17)	Schweineragout (11a.c,17) mit Stampfkartoffeln (2,17) und Broccoli (17) Buttermilchdessert(17)	Kartoffeltaschen (17) mit Kräuter-Dip (17) und Rotkohlsalat Buttermilchdessert(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. 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. 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 6,00 €

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:

