

Speiseplan

Datum	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 23.01.19	Gebackene Hähnchenschnitzel(11a,13) mit Geflügelsoße(11a,17), Erbspüree(16,17) und Salzkartoffeln Vanillepudding(17) mit Früchten	Putenragout(11a.c,17) mit Broccoli(17) und Salzkartoffeln Vanillepudding(17) mit Früchten	Hetax-Käse(11a,17) mit heller Soße(11a.c,17), Erbspüree(16,17) und Salzkartoffeln Vanillepudding(17) mit Früchten
Donnerstag 24.01.19	Himmel und Erde(1,2,4) mit Bratwurst(4) und Senf Obst	Ged. Kochschinken mit heller Soße(11a.c,17), Möhrengemüse(17) und Salzkartoffeln Obst	Veg. Himmel und Erde(2) mit vegetarischer Bratwurst(11a,13) und Senf Obst
Freitag 25.01.19	Brühe mit Einlage(11a,13,19) Matjes „Hausfrauen Art“(5,7,11a,13,14,17,20) mit Pellkartoffeln Götterspeise(7) mit Vanillesoße(17)	Brühe mit Einlage(11a,13,19) Ged. Fischfilet im Gemüsebett(17,19) mit Kräutersoße(11a.c,17)und Salzkartoffeln Götterspeise(7) mit Vanillesoße(17)	Brühe mit Einlage(11a,13,19) Gemüse- Lasagne(11a,17,19) mit Tomatensoße(11a,17) und Wachsbohnen(2) Götterspeise(7) mit Vanillesoße(17)
Samstag 26.01.19	Schnippelbohnen- Eintopf(19) mit Rindfleischwürfel und Baguette(11a) Karamellcreme(16,17)	Kürbiseintopf(17,19) mit Suppenklößchen(11a,13) und Baguette(11a) Karamellcreme(16,17)	Schnippelbohnen- Eintopf(19) mit Zwiebackklößchen(11a,13,17) und Baguette(11a) Karamellcreme(16,17)
Sonntag 27.01.19	Schweinerouladen(1,2,20)mit Rotweins- soße(6,11a.c,16,19), Wintergemüse(17) und Salzkartoffeln Bayrisch Creme(16,17)	Ged. Schweinebraten mit Bratensoße(6,11a,16,19), Schwarz- wurzeln(11a.c,13,17,19) und Salzkartoffeln Bayrisch Creme(16,17)	Gemüsebratling(11a.d)mit Kräutersoße(11a.c,17), Wintergemüse(17)und Salzkartoffeln Bayrisch Creme(16,17)
Montag 28.01.19	Cremesuppe(11a,17,19) Rahmspinat(17)mit Rühreiern(13,17)und Salzkartoffeln Schwarzwalddessert(17)	Cremesuppe(11a,17,19) Milchnudeln(11a,13,17) mit Backobst(24) Schwarzwalddessert(17)	Cremesuppe(11a,17,19) Tomatenragout(17) mit Rühreiern(13,17)und Salzkartoffeln Schwarzwalddessert(17)
Dienstag 29.01.19	Schweinegeschnetzeltes(11a.c,16,19) mit Spätzle(11a,13) und Tomatensalat(17,20) Kompott	Ged. Fleischklöße in heller Soße(11a.c,17) mit Salzkartoffeln und grünem Salat(17,20) Kompott	Käsespätzle(11a,13,17) mit Röstzwiebeln und Tomatensalat(17,20) Kompott
Zusatzstoffe: 1. mit Konservierungsstoffen 2. mit Antioxidationsmitteln 3. mit Geschmacksverstärker 4. mit Phosphate 5. mit Süßungsmittel 6. mit Alkohol 7. mit Farbstoffe Allergene: 11. <u>Glutenhaltiges Getreide:</u> 11a. Weizen 11b. Roggen 11c. Gerste 11d. Hafer 12. Krebstiere 13. Eier u. Eierzeugnisse 14. Fisch u. Fischerzeugnisse 15. Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse 16. Soja und Sojaerzeugnisse 17. Milch und Milcherzeugnisse/Laktose 18. <u>Schalenfrüchte:</u> 18a. Mandeln 18b. Haselnüsse 18c. Walnüsse 18d. Pistazien 19. Sellerie u. Sellerieerzeugnisse 20. Senf u. Senferzeugnisse 21. Sesamsamen u. Sesamsamenerzeugnisse 22. Lupine u. Lupinenerzeugnisse 23. Weichtiere u. Weichtierzeugnisse 24. Schwefeldioxid u. Sulfite Hauswirtschaftsleiterin: Fr. Albrecht			

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

Änderungen vorbehalten!

Tel.: 0511/8389185