

# Speiseplan

Woche 6-3	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
<b>Mittwoch</b> 05.02.25	<b>Buntes Huhn</b> (19) mit Fleischeinlage und Kartoffeln Fruchtquarkspeise (17)	<b>Steckrübeneintopf</b> (19) mit Schweinefleisch Fruchtquarkspeise (17)	<b>Steckrübeneintopf</b> (19) mit Frittaten (11a,13) Fruchtquarkspeise (17)
<b>Donnerstag</b> 06.02.25	<b>Hühnerfrikassee</b> (6,11a,17) mit Spargel, Erbsen und Champignons, dazu Butterreis(17) und Rote-Bete-Salat (5) Obst	<b>Hühnerfrikassee</b> (11a,c,17) mit Spargel, dazu Butterreis (17) und Rote-Bete-Salat (5) Obst	<b>Gemüsefrikassee</b> in heller Soße (11a,c,17,19) mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat (5) Obst
<b>Freitag</b> 07.02.25	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> (11a,14), mit Zitronensoße (17) und Dillkartoffeln dazu Gurkensalat Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	<b>Gedämpftes Fischfilet</b> im Gemüsebett(17) mit Zitronensoße (11a,c,17) und Dillkartoffeln, dazu Salat (17,20) Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	<b>Spinat- Schafskäse-Kartoffelgratin</b> (13,17) mit Tomatensoße (11a,17) und Gurkensalat Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)
<b>Samstag</b> 08.02.25	<b>Lauchcremesuppe</b> (2,4,7,11a,c,17) mit Hackfleisch Moccacreme (17)	<b>Wachsbohneintopf</b> (2,19) mit Schweinefleisch Moccacreme (17)	<b>Wachsbohneintopf</b> (2,19) mit Quarkklößchen(11a,17) Moccacreme (17)
<b>Sonntag</b> 09.02.25	<b>Gebackener Allgäuer Schweinebraten</b> (1,2,17) mit Bratensauce (6,11a,c,16,19), buntem Gemüse (17) und Kartoffelkroketten (13,17) Käse- Sahnecreme (17)	<b>Gedämpfter Schweinerollbraten</b> (20) mit Bratensauce (11a,16,19), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Käse- Sahnecreme (17)	<b>Hirtentasche</b> (11a,13,17) mit Kräuter-Soße (11a,c,17), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Käse- Sahnecreme (17)
<b>Montag</b> 10.02.25	<b>Tomatenragout</b> (17) mit Rührei (13,17) und Salzkartoffeln (2) Aprikosenkompott (2)	<b>Gefüllte Pirogen</b> (11a,13,17) mit Schmand und Salat (17,20) Aprikosenkompott (2)	<b>Rahmspinat</b> (17) mit Rührei (13,17) und Salzkartoffeln (2) Aprikosenkompott (2)
<b>Dienstag</b> 11.02.25	<b>Bratwurst</b> (1,4,20) mit Bayrisch Kraut (12,4), braune Soße (11a,c,16,17) und Kartoffel-Sellerie Stampf (17) Bananenpudding (17) mit Schokosoße (17)	<b>Wurstragout</b> (11a,c,17,19) mit Kartoffelstampf (17) und Wachsbohnenalat Bananenpudding (17) mit Schokosoße (17)	<b>Bunter Gemüse-Auflauf</b> (11a,13) mit Tomatensoße (11a,17) und Wachsbohnenalat Bananenpudding (17) mit Schokosoße (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. Eierzeugnisse              | 20. Senf u. Senferzeugnisse            |
| 14. Fisch u. Fischerzeugnisse          | 21. Sesamsamen u. Sesamenerzeugnisse   |
| 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 €**

**-Wir kochen** täglich frisch

## 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:

