

Speiseplan

Woche 8	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 18.02.26	Traditioneller Graupeneintopf (17,19) mit Kasselerwürfel (1,2,4) und Kartoffeln Moccacreme (17)	Leichte Tomatencremesuppe (11a,17) mit Nudeln (11a,13) und Fleischeinlage Moccacreme (17)	Traditioneller Graupeneintopf (17,19) mit gewürfelten Kartoffeln Moccacreme (17)
Donnerstag 19.02.26	Bayrischer Leberkäse (1,2,4), an brauner Soße (11a,c,16,19,20) mit Karottengemüse (11a,17) und Kartoffelstampf (17) Bananenpudding (17) mit Schokosahne (17)	Ged. Fleischkäse (1,2,4) auf Gemüsebett (19) mit heller Soße (11a,c,17) und Salzkartoffeln Bananenpudding (17) mit Schokosahne (17)	Gemüseomelette (13,19) mit heller Soße (11a,c,17), Salzkartoffeln Bananenpudding (17) mit Schokosahne (17)
Freitag 20.02.26	Matjes „Hausfrauen Art“ (1,5,11a,13,14,17,20) mit Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Gebackener Fischauflauf (13,14,17) mit buntem Gemüse(19) und Kräutersoße (11a,c,17) Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Gemüsepfanne (17,19) mit Reisnudeln, Soße (11a,13) und Gurkenhappen (5,20) Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 21.02.26	Bunte Linsensuppe (1,2,4,19) mit Bockwurst (1,2,4) Fruchtojoghurt (17)	Käsecremesuppe (7,11a,c,17) mit Suppenklößchen (11a,13) Fruchtojoghurt (17)	Bunte Linsensuppe (19) mit Zwiebackklößchen(11a,13,17) Fruchtojoghurt (17)
Sonntag 22.02.26	Schweine-Schinken-Honigbraten (1,2,4,20) mit brauner Soße(11a,c,16,19), Blumenkohl (17) und Salzkartoffeln (17) Heidelbeermousse (17)	Gedämpfte Putenbrust mit Bratensoße (11a,c,16,19), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln (17) Heidelbeermousse (17)	Gemüsestrudel (11a,13,17,19) mit Rahmsoße (11a,c,17), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln (17) Heidelbeermousse (17)
Montag 23.02.26	Rahmspinat (17) mit Rühreiern (17) und Salzkartoffeln Ananaskompott	Milchnudeln (11a,13,17) mit heißen Kirschen Ananaskompott	Rahmspinat (17) mit Rühreiern (17) und Salzkartoffeln Ananaskompott
Dienstag 24.02.26	Hähnchenschnitzel (13,17) mit Tomatensoße (11a,17) und Butterreis (17), dazu Salat (17,20) Obst	Gedünstete Hühnerbrust mit Geflügelsoße (11a,17), dazu Broccoli (17) und Salzkartoffeln Obst	Gemüsefrikadelle (11a,13) mit Tomatensoße (11a,17) und Butterreis (17), dazu Salat (17,20) Obst

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 **9,30 €**
- **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:

