

Speiseplan

Woche 3	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 14.01.26	Winterlicher Gemüseeintopf (19) mit Fleischeinlage Cremespeise (17)	Tomatencremesuppe (11a,17) mit Suppenklößchen (11a,13) und Nudeln (11a,13) Cremespeise (17)	Tomatencremesuppe (11a,17) mit Nudeln (11a,13) und Kräutern Cremespeise (17)
Donnerstag 15.01.26	Putengeschnetzeltes „Gyros-Art“ (11a,c,16,19) mit Kräuterreis (17), Krautsalat und Zaziki (17) Obstsalat auf Vanillejoghurt (17)	Putenragout (11a,c,17) mit Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln Obstsalat auf Vanillejoghurt (17)	Gemüse-Reispfanne (17,19) mit Krautsalat und Zaziki (17) Obstsalat auf Vanillejoghurt (17)
Freitag 16.01.26	Gebratenes Fischfilet (11a,14), mit Zitronensoße (17) und Dillkartoffeln, dazu Gurkenhappen (5,7,20) Fruchtgrütze mit Vanillesoße (17)	Gedämpftes Fischfilet (14) auf Gemüsebett (17) mit Zitronensoße (11a,c,17) und Dillkartoffeln Fruchtgrütze mit Vanillesoße (17)	Gebackener Käse (11a,13,17) mit Kräutersoße (11a,c,17), dazu Kartoffeln und Gurkenhappen (5,7,20) Fruchtgrütze mit Vanillesoße (17)
Samstag 17.01.26	Bauerntopf , mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika und Kartoffeln Fruchtquarkspeise (17)	Bunter Reis- Gemüseeintopf (17,19) mit Fleischeinlage (1,2,4) Fruchtquarkspeise (17)	Bunter Gemüseeintopf (17,19) mit Zwiebackklößchen (11a,13,17) Fruchtquarkspeise (17)
Sonntag 18.01.26	Gemischter Braten (1,2,17) mit Bratensauce (6,11a,c,16,19), Kaisergemüse (17) und Salzkartoffeln Moccacreme (17)	Gedämpfter Braten (20) mit Bratensauce (11a,16,19), Zuckerschoten (17) und Salzkartoffeln Moccacreme (17)	Gemüsestrudel (11a,13,17,19) mit Rahmsoße (11a,c,17), Kaisergemüse (17) und Salzkartoffeln Moccacreme (17)
Montag 19.01.26	Schinkennudeln (1,2,4,11a,13) mit Käsesoße (7,11a,c,17) und Möhrensalat Buttermilchdessert (17)	Leichtes Frikassee vom Spargel (11a,c,17) mit Kochschinken (1,2,4), Salzkartoffeln und Salat (17,20) Buttermilchdessert (17)	Nudelomelette (11a,13,17) mit Gemüse (17) und Kräutersoße (11a,c,17) Buttermilchdessert (17)
Dienstag 20.01.26	Bratwurst (1,4,20) mit brauner Soße (11a,20), dazu Sauerkraut (2) und Kartoffelpüree (17) Grießpudding (11a,17) mit Fruchtsoße	Gedünsteter Fleischkäse (1,2,4) mit Rahmsoße (11a,c,16,17,19), dazu Blumenkohl (17) und Salzkartoffeln Grießpudding (11a,17) mit Fruchtsoße	Vegetarische Bratwurst (11a,13) mit brauner Soße (11a,20), dazu Sauerkraut (17) und Kartoffelpüree (17) Grießpudding (11a,17) mit Fruchtsoße

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. 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 **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:

