

Speiseplan

Woche 5	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 28.01.26	Italienischer Gemüseeintopf (11a,13,19) mit Fleischklößchen (11a,13) Cremespeise (17)	Steckrüben- Eintopf (19) mit Fleischeinlage Cremespeise (17)	Italienischer Gemüseeintopf (11a,13,19) mit Nudeln (11a,13) und Kräutern Cremespeise (17)
Donnerstag 29.01.26	Cordon Bleu vom Huhn (1,2,4,7,11a,17) mit Geflügelsoße (11a), dazu Erbsenpüree (17) und Salzkartoffeln Fruchtcocktail	Ged. Geflügel- Fleischkäse (1,2,4,7) mit Geflügelsoße (11a), Kohlrabi (17) und Salzkartoffeln Fruchtcocktail	Vegetarisches Cordon Bleu (11a) mit heller Soße (11a.c17), dazu Erbsenpüree (17) und Salzkartoffeln Fruchtcocktail
Freitag 30.01.26	Bratfisch (1,2,4) mit Kräuterbutter (17) und warmen Kartoffelsalat (5) Kirschgrütze mit Vanillesoße (17)	Gedämpfte Fischroulade (14,17,19) mit buntem Gemüse in Rahmsoße (11a.c,17), dazu Petersilienkartoffeln Kirschgrütze mit Vanillesoße (17)	Gefüllte Kartoffeltaschen (17) mit Quark- Dip (17) und Salat Kirschgrütze mit Vanillesoße (17)
Samstag 31.01.26	Buntes Huhn (19) mit Fleischeinlage und Kartoffeln Fruchtquarkspeise (17)	Möhreneintopf (2,19) mit Fleischklößchen (11a,13) Fruchtquarkspeise (17)	Möhreneintopf (2,19) mit Frittaten (11a,13) und Kräutern Fruchtquarkspeise (17)
Sonntag 01.02.26	Saftige Schweineroulade (20) mit Bratensoße (6,11a.c,16,19), Brokkoli mit Mandel-Butter (17) und Salzkartoffeln Bayerische Creme (7,17)	Gedünsteter Schweinebraten (20) mit Bratensoße (11a.c,16,19), Blumenkohl (17) und Salzkartoffeln Bayerische Creme (7,17)	Gebackener Gouda (11a.b,17) mit Kräutersoße (11a.c,17), Brokkoli mit Mandel-Butter (17) und Salzkartoffeln Bayerische Creme (7,17)
Montag 02.02.26	Milchreis (17) mit Zimt & Zucker und Butter (17) Kompott (2)	Gemüse- Tortellinis (1,11a,13,17) mit Käsesoße (7,11a.c,17) und Salat (17,20) Kompott (2)	Milchreis (17) mit Zimt & Zucker und Butter (17) Kompott (2)
Dienstag 03.02.26	Niedersächsischer Grünkohl (11d,20) mit Bregenwurst(1) und Senf, dazu Salzkartoffeln Nektarinenpudding (17) mit Sahne (17)	Nudel- Gemüseauflauf (11a,13,17) mit Käse (17) überbacken, dazu Tomatensoße (11a) Nektarinenpudding (17) mit Sahne (17)	Niedersächsischer Grünkohl (11d,20) mit vegetarischer Bratwurst (11a,13) und Senf, dazu Salzkartoffeln Nektarinenpudding (17) mit Sahne (17)

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe- und Allergene Liste rückseitig!

Wissenswertes:

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>Gluten haltiges Getreide</u> | <u>18. Schalenfrüchte</u> |
| 11a. Weizen | 18a. Mandeln |
| 11b. Roggen | 18b. Haselnüsse |
| 11c. Gerste | 18c. Walnüsse |
| 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 **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:

