

Speiseplan

Woche 4-5	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 21.01.26	Bunter Kartoffeleintopf (19) mit geschn. Bockwurst (1,2) Birne Helene (17)	Bunter Kartoffeleintopf (19) mit Fleischklößchen (11a,13) Birne Helene (17)	Mediterraner Gemüseeintopf (11a,13,19) mit Gnocchis(13) Birne Helene (17)
Donnerstag 22.01.26	Hähnchenbrust „Hawaii“ (7,11a,17) mit Currysoße (11a.c,17), Butterreis (17) und Eisbergsalat mit Joghurtdressing (17) Obst	Ged. Geflügelragout (11a.c,17) mit Gemüseeinlage (19), Kartoffelpüree (2,17) und Eisbergsalat mit Joghurtdressing (17) Obst	Gebackene Frühlingsrolle (11a, 19) mit Currysoße (11a.c,17), Butterreis (17) und Eisbergsalat mit Joghurtdressing (17) Obst
Freitag 23.01.26	Dillhappen (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)	Zwei gekochte Eier (13) in Senfsoße (11a.c,17,20), mit Kartoffelpüree (17) Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 24.01.26	Soljanka (1,2,4,17,19) mit Schmand (17) Quarkspeise (17)	Gemüse- Nudeleintopf (11a,19) mit Fleischeinlage (11a,13) Quarkspeise (17)	Gemüse-Nudeleintopf (11a,19) mit Kräutern Quarkspeise (17)
Sonntag 25.01.26	Putenrollbraten mit Geflügelsoße (11a.c,16,19), Romanesco (17) und Salzkartoffeln Orangenmousse (17)	Gedämpfter Putenrollbraten mit Rahmsoße (11a.c,17), Zuckerschoten (17) und Salzkartoffeln Orangenmousse (17)	Gemüsebratling (11a,13,17) mit Rahmsoße (11a.c,17), Romanesco (17) und Salzkartoffeln Orangenmousse (17)
Montag 26.01.26	Gebackener Kaiserschmarrn (11a,13,17) mit Rosinen (24) und heißen Kirschen Apfelkompott (2)	Gemüse- Kartoffelauflauf (13,17,19) mit Käsesoße (11a.c,17) und Salat (17,20) Apfelkompott (2)	Gebackener Kaiserschmarrn (11a,13,17) mit Rosinen (24) und heißen Kirschen Apfelkompott (2)
Dienstag 27.01.26	Gemischtes Goulasch (11a.c,16,19) mit Spätzle(11a,13) und Wachsbohnensalat Buttermilchdessert (17)	Gek. Fleischklöße (11a,13) in brauner Soße (11a.c,16,19), dazu Kohlrabi (17) und Salzkartoffeln Buttermilchdessert (17)	Gemüsegulasch (19) mit geröstetem Sesam (21), Spätzle(11a,13) und Wachsbohnensalat Buttermilchdessert (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. Wallnüsse |
| 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**

Bild des Monats:

