

Speiseplan

Woche	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 25.02.26	Traditioneller Weißkohleintopf (17,19) mit Schweinefleisch und Kartoffeln Schwarzwalddessert (17)	Bunter Reis- Gemüseintopf (17,19) mit Fleischeinlage (1,2,4) Schwarzwalddessert (17)	Traditioneller Weißkohleintopf (17,19) mit gewürfelten Kartoffeln Schwarzwalddessert (17)
Donnerstag 26.02.26	Klopse „Königsberger-Art“ (11a,13,20) in Kapernsoße (11a.c,17), mit Salzkartoffeln und rote Bete (5) Buttermilchdessert (17)	Fleischklößchen (11a,13) in brauner Soße (11a.c,16,19), dazu Kohlrabigemüse (17) und Salzkartoffeln Buttermilchdessert (17)	Vegetarische Klößchen (11a,13,16) in heller Soße (11a.c,16,19), dazu Petersilienkartoffeln und rote Bete (5) Buttermilchdessert (17)
Freitag 27.02.26	Gebratenes Fischfilet „Piccata“ (13,14,17) mit Tomatensoße (11a,17) und Bandnudeln (11a,13) dazu Bohnensalat (20) Vanillepudding (17) mit Schokosoße (17)	Gedünsteter Wildlachs (14) auf Gemüse-Streifen (19), in heller Soße (11a.c,17) dazu Salzkartoffeln Vanillepudding (17) mit Schokosoße (17)	Gemüsegulasch (19) mit geröstetem Sesam (21) und Salzkartoffeln Vanillepudding (17) mit Schokosoße (17)
Samstag 28.02.26	Schnippel Bohneneintopf (19) mit Speck (1,2,4) und Zwiebeln Fruchtquarkspeise (17)	Nudelsuppentopf (11a,13,19) mit Fleischeinlage und Fruchtquarkspeise (17)	Schnippel Bohneneintopf (19) mit Röstzwiebeln Fruchtquarkspeise (17)
Sonntag 01.03.26	Truthahnrollbraten mit Bratensoße (6,11a.c,16,19), und Buttererbsen (17) dazu Salzkartoffeln Mousse (17)	Gedämpfter Truthahnrollbraten mit Bratensoße (11a.c,16,19), Zuckerschoten (17) und Salzkartoffeln Mousse (17)	Gebackene Hirtentasche (11a,13,17) mit Rahmsoße (11a.c,16,17,19), Zuckerschoten (17) und Salzkartoffeln Mousse (17)
Montag 02.03.26	Zwei gekochte Eier (13) in Senfsoße (11a.c,17,20) dazu Kartoffelstampf (17) und bunter Salat (17,20) Apfelkompott (2)	Gebackener Kaiserschmarrn (11a,13,17) mit Rosinen (24) und heißen Kirschen Apfelkompott (2)	Gemüsepfannkuchen (11a,13,17) in heller Soße (11a,17) dazu bunter Salat (17,20) Apfelkompott (2)
Dienstag 03.03.26	Gebratener Geflügel-Fleischkäse (1,2,4,7) mit Geflügelsoße, dazu Rahm-Karotten (17) und Kartoffeln Obstsalat mit Sahne (17)	Putenragout (11a.c,17) mit Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln Obstsalat mit Sahne (17)	Vegetarisches Cordon Bleu (11a) in Rahmsoße (11a,16,17), dazu Karotten (17) und Petersilienkartoffeln Obstsalat mit Sahne (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. 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:

