

Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 26.01.22	Hähnchenbrust „Formaggio“ (11a,17) mit heller Soße(11a.c,17), Buttermöhren(17) und Petersilienkartoffeln (2) Buttermilchdessert (17)	Ged. Hähnchenbrust mit heller Soße (11a.c,17), Zuckerschoten (17) und Petersilienkartoffeln (2) Buttermilchdessert (17)	Karotten- Auflauf (2,11a,13,17) mit Kräuter-Soße (11a.c,17), Petersilienkartoffeln (2) und Salat (17,20) Buttermilchdessert (17)
Donnerstag 27.01.22	Bratwurstschnecke (1,2) mit brauner Soße(11a.c,16,19), Sauerkraut(2) und Kartoffelstampf(2,17) Grießpudding(17) mit Schokosoße(17)	Ged. Fleischkäse (1,2,3,4) mit brauner Soße (11a.c,16,19), Kohlrabi (17) und Kartoffelstampf(2,17) Grießpudding(17) mit Schokosoße(17)	Veg. Bratwurst (11a,13) mit brauner Soße(11a.c,16,19), Sauerkraut(2) und Kartoffelstampf(2,17) Grießpudding(17) mit Schokosoße(17)
Freitag 28.01.22	Brühe mit Einlage(11a,13,19) Brathering (3,5,7,11a,14,16,20) mit Röst-Kartoffeln(1,2,4), Remoulade(5,11a,13,17,20) und grüne Bohnensalat Obst	Brühe mit Einlage(11a,13,19) Ged. Schollenfilet (14) mit Senf-Soße (11a.c,17,20), Salzkartoffeln (2) und Eisbergsalat (17,20) Obst	Brühe mit Einlage(11a,13,19) Gemüse-Goudastäbchen (11a,13,17,19) mit Kräutersoße (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Eisbergsalat (17,20) Obst
Samstag 29.01.22	Soljanka (1,2,4,17,19) mit Schmand (17) und Weizenbaguette (11a) Fruchtquarkspeise(17)	Gemüse- Nudelsuppe (11a,13,19) mit Hühnerfleisch Fruchtquarkspeise(17)	Gemüse- Nudelsuppe (11a,13,19) mit Grießklößchen (11a,13) Fruchtquarkspeise(17)
Sonntag 30.01.22	Gemischter Braten (20) mit Bratensoße (6,11a.c,16,19), buntem Gemüse (17), und Salzkartoffeln(2) Rotweincreme(6,17)	Ged. Gemischter Braten (20) mit Bratensoße (11a.c,16,19), Kaiser-Gemüse (17) und Salzkartoffeln (2) Rotweincreme(6,17)	Gemüsebratling (11a,13,17,19) mit Rahmsoße (11a.c,17), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln(2) Rotweincreme(6,17)
Montag 31.01.22	Geb. Kartoffelpuffer (11a,13) mit Apfelkompott (2)	Rahmspinat (17) mit Rührei (11a,17) und Salzkartoffeln (2) Apfelkompott (2)	Tomatenragout (17) mit Rührei (11a,17) und Salzkartoffeln (2) Apfelkompott (2)
Dienstag 01.02.22	Grünkohl (2,11d,20) mit Bregenwurst (2), Senf und Salzkartoffeln (2) Karamellpudding(17) mit Sahne(17)	Nudelauf lauf(11a,13,17,19) mit Tomatensoße (11a,17) und Salat (17,20) Karamellpudding(17) mit Sahne(17)	Grünkohl (11d,20) mit vegetarischer Bratwurst (11a,13), Senf und Salzkartoffeln (2) Karamellpudding(17) 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. Sesamsamerzeugnisse |
| 15. Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse | 22. Lupine u. Lupinerzeugnisse |
| 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 6,50 €

Kontakt:

Bei Anregungen und Fragen: Telefon: 0511-8389-185
Fax: 0511-8389-181

Verantwortliche Stelle: Frau Albrecht

Wenn Sie etwas von unseren Speisen nicht vertragen sollten, dann sprechen Sie uns bitte an.

Bild des Monats:

