

Speiseplan

Woche 2	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 07.01.26	Pichelsteiner Eintopf (19) mit Schweinefleisch Schwarzwalddessert (17)	Nudelsuppentopf (11a,13,19) mit Huhnfleisch Schwarzwalddessert (17)	Nudelsuppentopf (17,19) mit vegetarischem Würstchen (2,11a,16,17) Schwarzwalddessert (17)
Donnerstag 08.01.26	Hähnchenschnitzel (13,17) mit Tomatensoße (11a,17) und Butterreis (17), dazu Salat (17,20) Obst	Gedünstete Hühnerbrust mit Geflügelsoße (11a,17), dazu Broccoli (17) und Salzkartoffeln Obst	Gemüsefrikadelle (11a,13) mit Tomatensoße (11a,17) und Butterreis (17), dazu Salat (17,20) Obst
Freitag 09.01.26	Kürbis- Fischpfanne (11a,17) mit Reismudeln und Gurkenhappen (5,20) Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Gedünstetes Fischfilet (14) mit Kräutersoße (11a,17), Gemüse (17) und Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Gemüsepfanne (17,19) mit Reismudeln, Soße (11a,13) und Gurkenhappen (5,20) Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 10.01.26	Bunte Linsensuppe (1,2,4,19) mit Kasselerwürfel (1,2,4) Fruchtjoghurt (17)	Käsecremesuppe (7,11a,c,17) mit Suppenklößchen (11a,13) Fruchtcocktail	Bunte Linsensuppe (19) mit Zwiebackklößchen (11a,13,17) Fruchtjoghurt (17)
Sonntag 11.01.26	Gefüllter Schweinebraten (1,2,4,20) mit Bratensauce (6,11a,c,16,19), Rotkohl (2,5) und Salzkartoffeln Schokomousse (17)	Ged. Braten (20) mit Bratensauce (11a,16,19), Kaisergemüse (17) und Salzkartoffeln Schokomousse (17)	Hirtentasche (11a,13,17) mit Kräutersoße (11a,c,17), Kaisergemüse (17) und Salzkartoffeln Schokomousse (17)
Montag 12.01.26	Rahmspinat (17) mit Rühreiern (17) und Salzkartoffeln Kompott	Milchnudeln (11a,13,17) mit heißen Kirschen Kompott	Rahmspinat (17) mit Rühreiern (17) und Salzkartoffeln Kompott
Dienstag 13.01.26	Geb. Hackbraten (11a,13,20) in deftiger Biersoße (11a,c,16,19), dazu Bayrisch Kraut (2,11a) und Salzkartoffeln Bananenpudding (17) mit Schokosahne (17)	Ged. Fleischklöße (11a,13,20), mit Rahmsoße (11a,c,17), Gemüse (17) und Salzkartoffeln Bananenpudding (17) mit Schokosahne (17)	Gemüseauflauf (13,17), mit Semmelkruste (11a,17), Rahmsoße (11a,c,17) und Salzkartoffeln Bananenpudding (17) mit Schokosahne (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. Sesamenerzeugnisse |
| 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:

