

Speiseplan

| Woche 2 | Vollkost | angepasste Vollkost | Vegetarisch |
|-------------------------------|---|---|---|
| Mittwoch 07.01.26 | Pichelsteiner Eintopf (19) mit Schweinefleisch Schwarzwalddessert (17) | Nudelsuppentopf (11a,13,19) mit Huhnfilet 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 Reisnudeln 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 Reisnudeln, 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) | Hirntasche (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
2. mit Antioxidationsmitteln
3. mit Geschmacksverstärker
4. mit Phosphate
5. mit Süßungsmittel
6. mit Alkohol
7. mit Farbstoffen

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:

