

Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 09.11.22	Hähnchenbrust natur gebraten (7,11a,17) in Champignonrahmsauce (11a.b.c,16,17,19), grüne Erbsen und Salzkartoffeln Götterspeise mit Vanillesauce (7.17)	Gedämpfte Hähnchenbrust mit Geflügelsauce (11a.c,17), Blumenkohl (17) und Salzkartoffeln Götterspeise mit Vanillesauce (7.17)	Halber frischer Blumenkohl (11a,19) mit holländischer Sauce (11a.c,13,17) und Salzkartoffeln Götterspeise mit Vanillesauce (7.17)
Donnerstag 10.11.22	Hausmacher Frikadelle (11a,13,17,20) mit Zwiebelsauce (11a.b.c,16,17,19), Mischgemüse und Salzkartoffeln Schokopudding mit Schlagsahne (17)	Gekochte Fleischklöße (11a,13,20) in bunter Gemüsesauce (11a.c,17) mit Salzkartoffeln und Karottensalat Schokopudding mit Schlagsahne (17)	Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln (11.a,13,17,), Karottensalat Schokopudding mit Sahne (17)
Freitag 11.11.22	Leckere Dillhappen vom Matjesfilet „Ansgarhaus“ (2,11a,13,17) mit Bratkartoffeln und bunte Brechbohnen Obst	Gedünstetes Schollenfilet (14) in Dillsauce (11a.c,17,20), Salzkartoffeln und Eisbergsalat (17,20) Obst	Panierte Gemüse-Nuggets (11a.c,13,16,17,19) mit Kräuterdip (11a.c,17), Bratkartoffeln und bunte Brechbohnen Obst
Samstag 12.11.22	Kesselfrischer deftiger Linseneintopf mit einer Bockwurst und Roggenbrot (11a) Mandelpudding mit Schlagrahm (17)	Bunter Kohlrabi- Eintopf (2,17,19) mit Schweinefleisch und Roggenbrot Mandelpudding mit Schlagrahm (17)	Kesselfrischer vegetarischer Linseneintopf mit einer vegetarischen Wurst und Roggenbrot Mandelpudding mit Schlagrahm (17)
Sonntag 13.11.22	Ofenfrischer Spießbraten (4,20) mit Bratensauce (6,11a.c,16,19), Pariser Karotten (17) und Salzkartoffeln (2) Bayrisch Krem mit Erbeersauce (17)	Spießbraten aus dem Dampf (4,20) mit Bratensauce (11a.c,16,19), Pariser Karotten (17) und Salzkartoffeln (2) Bayrisch Krem mit Erbeersauce (17)	Warme Couscous-Gemüsepfanne (11a,19) mit Joghurtdip (17), Bayrisch Krem mit Erbeersauce (17)
Montag 14.11.22	Hannöversches Bauernfrühstück (1,4,13,17,20) mit Bratensauce (11a.b.c,16,17,19) und Essiggurke (1,5) Preiselbeer-Rotkrautsalat Birndessert mit Schokoladensauce (17)	Hausgemachter Quarkauflauf (11a,13,17) mit heißen Kirschen Birndessert mit Schokoladensauce (17)	Vegetarisches Bauernfrühstück (1,4,13,17,20) mit Bratensauce (11a.b.c,16,17,19) und Essiggurke (1,5) Preiselbeer-Rotkrautsalat Birndessert mit Schokoladensauce (17)
Dienstag 15.11.22	Bayrischer Fleischkäse mit süßem Senf, Sauerkraut und Kartoffelpüree Fruchtjoghurt (17)	Wurstragout (11a.c,17) mit Kartoffelpüree (2,17) und Tomatensalat (20) Fruchtjoghurt (17)	Pilz- Gemüsepfanne (11a.c,16,19) mit Kartoffel-Klößen (7,13,24) und Tomatensalat (20) Fruchtjoghurt (17)

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. 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 7,50 €

Kontakt:

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

Verantwortliche Stelle: Dirk Wehrenberg

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

Hier ist Ihr Raum für Anregungen, Lob & Kritik:
