

# Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
<b>Mittwoch</b> 07.12.22	<b>Kartoffelsuppe</b> (2,19) mit Bockwurst (1,2,4) und Finnenbaguette (11a,b,c,16) Fruchtquarkspeise (17)	<b>Möhreneintopf</b> (2,19) mit Huhnfleisch und Finnenbaguette (11a,b,c,16) Fruchtquarkspeise (17)	<b>Kartoffelsuppe</b> (2,19) mit vegetarischer Bockwurst (13) und Finnenbaguette (11a,b,c,16) Fruchtquarkspeise (17)
<b>Donnerstag</b> 08.12.22	<b>Klopse „Königsberger- Art“</b> (11a,13,20) in Kapernsauce (11a,c,17) mit Salzkartoffeln und rote Beete Salat (5) Himbeerpudding mit Sahne (7,17)	<b>Klopse „Königsberger- Art“</b> (11a,13,20) in heller Sauce (11a,c,17) mit Salzkartoffeln und rote Beete Salat (5) Himbeerpudding mit Sahne (7,17)	<b>Hausgemachte Gemüsepizza</b> (11a,13,17) mit Tomatensalat (17,20)  Himbeerpudding mit Sahne (7,17)
<b>Freitag</b> 09.12.22	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> (11a,13,14,17) mit Remouladensauce (1,5,11a,13,17,20) und buntem Kartoffelsalat (1,5,7,11a,13,17,20) Obst	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> (14) mit Dillsauce (11a,c,17), Tomatensalat (17,20) und Salzkartoffeln (2) Obst	<b>Gebackener Käse</b> (11a,13,17) mit Remouladensauce (1,5,11a,13,17,20) und buntem Kartoffelsalat (1,5,7,11a,13,17,20) Obst
<b>Samstag</b> 10.12.22	<b>Bohneneintopf „Buntes Huhn“</b> (2,19) mit Schweinefleisch Cappuccino- Creme (17)	<b>Kürbiscremesuppe</b> (2,17) mit Fleischklößchen (11a,13,20) und Brötchen (11a) Cappuccino- Creme (17)	<b>Kürbiscremesuppe</b> (2,17) mit Kräutern und Brötchen (11a) Cappuccino- Creme (17)
<b>Sonntag</b> 11.12.22	<b>Geschmorter Rinderbraten</b> mit Rotweinsauce (6,11a,c,16,19,24), Rosenkohl (17) und Kartoffelkroketten (11a,13,17) Rote Grütze mit Vanillesauce (17)	<b>Gedämpfter Rinderbraten</b> mit Bratensauce (11a,c,16,19), Kaisergemüse (17) und Salzkartoffeln (2) Rote Grütze mit Vanillesauce (17)	<b>Gemüsesoufflé</b> (11a,13,17) mit heller Sauce (11a,c,17), Rosenkohl (17) und Kartoffelkroketten (11a,13,17) Rote Grütze mit Vanillesauce (17)
<b>Montag</b> 12.12.22	<b>Geb. Kartoffelpuffer</b> (11a,13) mit Apfelkompott (2)	<b>Gemüse-Kartoffelauflauf</b> (13,17,19) mit Kräutersauce (11a,c,17) und Salat (20) Apfelkompott (2)	<b>Gemüse-Kartoffelauflauf</b> (13,17,19) mit Kräutersauce (11a,c,17) und Salat (20) Apfelkompott (2)
<b>Dienstag</b> 13.12.22	<b>Bratwurst</b> (4,20) mit Sauce (11a,c,16,19,20), Wirsinggemüse (11a,17) und Salzkartoffeln (2)  Buttermilchdessert (17)	<b>Ged. Hackbraten</b> (11a,13,20) mit Bratensauce (11a,c,16,19), Kohlrabi (17) und Salzkartoffeln (2) Buttermilchdessert (17)	<b>Vegetarische Bratwurst</b> (11a,13,20) mit Sauce (11a,c,16,19,20), Wirsinggemüse (11a,17) und Salzkartoffeln (2) Buttermilchdessert (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 7,50€**

## 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:

