

Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 09.02.22	Kartoffelsuppe (2,19)mit Suppenklößchen(13) und Finnenbaguette(11a.b.c,16) Pfirsich Melba(17)	Steckrübeneintopf (2,19) mit Schweinefleisch und Baguette(11a.b.c,16) Pfirsich Melba(17)	Kartoffelsuppe (2,19) mit Schmand(17) und Finnenbaguette(11a.b.c,16) Pfirsich Melba(17)
Donnerstag 10.02.22	Geb. Hackbraten (11a.c,13,17,20) mit brauner Soße (11a.c,16,19), Rosenkohl (17) und Salzkartoffeln(2) Buttermilchdessert(17)	Ged. Hackbraten (11a.c,13,17,20) mit brauner Soße (11a.c,16,19), Kohlrabi (17) und Salzkartoffeln (2) Vanillepudding(17) mit Fruchtsoße	Eier-Ragout (11a.c,13,17) mit Kartoffel-Brei (2,17) und Salat (20) Vanillepudding(17) mit Fruchtsoße
Freitag 11.02.22	Brühe mit Einlage(11a,13,19) Bratfischfilet (11a,13,14,17) mit warmem Kartoffelsalat (1,2,4,5,24) Obst	Brühe mit Einlage(11a,13,19) Ged. Schollenfilet mit Zitronensoße (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Salat (20) Obst	Brühe mit Einlage(11a,13,19) Geb. Käseherzen (11a,13,17) mit Zitronensoße (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Salat (20) Obst
Samstag 12.02.22	Erbseintopf (1,2,4,19) mit Bockwurst (1,2,4) Fruchtjoghurt(17)	Möhrensuppe (2,19) mit Fleischwürfeln Fruchtjoghurt(17)	Möhrensuppe (2,19) mit vegetarischer Bockwurst (7,13) Fruchtjoghurt(17)
Sonntag 13.02.22	Gefüllter Spießbraten (1,2,4,20) mit Bratensoße (6,11a.c,16,19) mit Leipziger Allerlei(17), Sc. Hollandaise(13,17,19) und Salzkartoffeln(2) Heidelbeermousse (17)	Gedämpfter Spießbraten (1,2,4,20) mit Bratensoße (11a.c,16,19), Kaiser-Gemüse (17) und Salzkartoffeln (2) Heidelbeermousse (17)	Gemüse-Medailon (7,11a,17) mit heller Soße (11a.c,17), Leipziger Allerlei (17), Sc. Hollandaise (13,17,19) und Salzkartoffeln (2) Heidelbeermousse (17)
Montag 14.02.22	Käse- Tortellini (1,11a,13,17) mit Gemüsesoße(11a,19) und Spargelsalat (5) Schokopudding mit Sahne(17)	Gemüseauflauf (13,17,19) mit Kräutersoße (11a.c,17) und Salat(17,20) Schokopudding mit Sahne(17)	Gemüseauflauf (13,17,19)mit Kräuter-Soße(11a.c,17)und Salat(17,20) Schokopudding mit Sahne(17)
Dienstag 15.02.22	Wurstgoulasch (1,2,4,11a.c,16,19) mit Kartoffelstampf(2,17) und Möhrenrohkost Milchreisdessert(7,13,17)	Spargelragout (11a.c,17) mit Schinkenstreifen(1,2,4), Salzkartoffeln (2) und Wachsbohnsalat Milchreisdessert(7,13,17)	Spätzle- Omelette (11a,13,17,19) mit Möhrenrohkost Milchreisdessert(7,13,17)

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. 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 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.

Spruch des Monats:

