

# Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
<b>Mittwoch</b> 01.02.23	<b>Hühnerfrikassee</b> (6,11a.c,17) mit Spargel, Champignons, Erbsen und Butterreis (17), dazu rote Beete (5) Rhabarberdessert mit Vanillesoße (17)	<b>Hühnerfrikassee</b> (11a.c,17) mit Spargel und Salzkartoffeln (2), dazu rote Beete (5) Rhabarberdessert mit Vanillesoße (17)	<b>Gebackene Frühlingsrolle</b> (11a,17,19) mit Currysauce (11a.c,17), Asia-Gemüse (11a.c,17) und Butterreis (17) Rhabarberdessert mit Vanillesoße (17)
<b>Donnerstag</b> 02.02.23	<b>Sc. Bolognese</b> mit Spiralnudeln (11a), geriebenem Käse (17) und Rettichsalat (17) Moccapudding mit Sahne (17)	<b>Gemüseragout</b> (11a.c,17,19) mit Fleischklößchen (11a,13), Salzkartoffeln (2) und Salat (17,20) Moccapudding mit Sahne (17)	<b>Vegetarische Sc. Bolognese</b> (19) mit Spiralnudeln (11a), geriebenem Käse (17) und Rettichsalat (17) Moccapudding mit Sahne (17)
<b>Freitag</b> 03.02.23	<b>Ged. Lachs</b> mit Meerrettichsauce(2,11a.c,17,24) gegart, Blattspinat (17) und Dillkartoffeln (2) Vanillepudding mit Schokosauce (17)	<b>Ged. Lachs</b> auf Gemüsestreifen (19), mit heller Sauce(2,11a.c,17), Blattspinat (17) und Salzkartoffeln (2) Vanillepudding mit Schokosauce (17)	<b>Kürbisbällchen</b> mit Joghurt dip (17), Bulgur (Weizenschrot) (11a) und Tomatensalat (20) Vanillepudding mit Schokosauce (17)
<b>Samstag</b> 04.02.23	<b>Linsensuppe</b> (2,19) mit Bockwurst (1,2) Fruchtjoghurt (17)	<b>Bunter Kohlrabi- Eintopf</b> (2,19) mit Suppenklößchen (11a,13) Fruchtjoghurt (17)	<b>Veg. Linsensuppe</b> (2,19) mit vegetarischer Bockwurst (11a,13) Fruchtjoghurt (17)
<b>Sonntag</b> 05.02.23	<b>Gefüllter Spießbraten</b> (4,20) mit Bratensauce(6,11a.c,16,19), Prinzessbohnen (17), und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)	<b>Gedämpfter Schweinebraten</b> (20) mit Bratensauce (11a,16,19), Zuckerschoten (17) und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)	<b>Gemüsetasche „Vitality“</b> (11a,13,17,19) mit Kräutersauce (11a.c,17), Prinzessbohnen (17) und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)
<b>Montag</b> 06.02.23	<b>Milchreis</b> (17) mit Zimt & Zucker und Butter (17) Apfelkompott (2)	<b>Gemüsemaultaschen</b> (11a,13,17,19) mit Tomatensoße (11a,17) und Wachsbohnenalat Apfelkompott (2)	<b>Gebatene Gnocchi</b> (11a,13) mit Tomatensoße (11a.c,17) und Wachsbohnenalat Apfelkompott (2)
<b>Dienstag</b> 07.02.23	<b>Geb. Kohlroulade</b> (11a) mit Speck-Sauce (1,2,4,11a.c,16,19) und Petersilienkartoffeln (2) Pfirsich Melba (17)	<b>Nudel-Gemüseauflauf</b> (11a,13,17,19) mit Petersiliensauce (11a.c,17) und Tomatensalat (17,20) Pfirsich Melba (17)	<b>Veg. Kohlroulade</b> (11a,13,16) mit brauner Sauce (11a.c,16,19) und Petersilienkartoffeln (2) Pfirsich Melba (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. 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. Sesamsamerzeugnisse  |
| 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 8,00 €**

## 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:

