

Speiseplan

| | Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 |
|---|---|---|--|
| Montag 02.12.2024 | Geflügelfrikadelle Aw,I,J Geflügelsoße I Möhren Salzkartoffeln | Milchreis 5,G Zucker und Zimt | überbackener Kartoffelrösti mit Spinat und Mozzarella G Salat |
| Dienstag 03.12.2024 | Schweinegulasch J Brokkoli Nudeln Aw | paniertes Seelachsfilet Aw,D Petersiliensoße G Wachsbohnsalat Salzkartoffeln | Gemüsepizza belegt mit Mais, Paprika, Tomate und Champignons mit Käse überbacken Aw,G |
| Mittwoch 04.12.2024 | Bolognese-Soße (vom Schwein) Salat Nudeln Aw | Szegediner Gulasch* Salzkartoffeln | Gemüse Eintopf mit Kartoffeln I |
| Donnerstag 05.12.2024 | 2 gekochte Eier C helle Soße mit Erbsen, Spargel und Möhren G , Salat Salzkartoffeln | Kartoffelcremesuppe G,I mit oder ohne Würstchen 2,3,4 | Gemüsebolognese mit roten Linsen* I Salat Nudeln Aw |
| Freitag 06.12.2024 | gedünstetes Seelachsfilet D Zitronensoße G Salat Reis | Bregenwurst 2 Senf J Grünkohl* 2,3,4,J Salzkartoffeln | 3 Hefeklöße Aw,C Kirschlorbeer mit Zimt |
| Samstag 07.12.2024 | Gulascheintopf mit Putenfleisch und Kartoffeln I | | Rührei C Spargelgemüse G Salzkartoffeln |
| Sonntag 08.12.2024 2. Advent | Rindergeschnetzeltes G Blumenkohl Salzkartoffeln | | Couscouspfanne* Aw,I mit oder ohne Minzjoghurt G Salat |

Legende:  mit Schweinefleisch  vegetarisch  vegan Änderung vorbehalten



**Alternativ
bieten wir Ihnen
täglich an:**

| | |
|--|---|
| Grießbrei 5,Aw,G mit Apfelmus 3 |  |
| Rührei C , Rahmspinat G und Kartoffelpüree G |  |
| Fusilli-Nudeln Aw mit Tomatensoße und Salat mit oder ohne geriebenen Hartkäse 1,2,G |  |

Frühstück und Abendessen:

entcaffeinierter Kaffee
schwarzer Tee
Früchtetee
Kamillentee
Fencheltee
Pfefferminztee

Kaffeessahne **G**
Zucker
Süßstoff
Zitronensaft

Graubrot **Arw**
Weißbrot **Aw**
Schwarzbrot **Arw**
Knäckebrot, dunkel **Ar**
Zwieback **Agw,F,G**

Butter **G**
Margarine **1**

Gouda 30% **G**
Emmentaler 45% **G**

magerer Naturfrischkäse **G**
magerer Kräuterfrischkäse **G**
fetter Naturfrischkäse **G**
fetter Kräuterfrischkäse **G**

Naturquark **G**
Kräuterquark **G**
magerer Naturschmelzkäse **2,G**
fetter Naturschmelzkäse **G**

Putenbrust **2,3,4**
Geflügelmortadella **2,3,4**
Bierschinken **2,3,4**
Kochschinken **2,3,4**

Hähnchenstreichpastete **2**
Delikatessleberwurst **2**

Fleischsalat **2,3,4,C,F,J**

zusätzlich zum Frühstück:

Kaffee
Brötchen **Agw**
Roggenbrötchen **Agw,G**
hartgekochtes Sonntagsei **C** + Salz
(aus Freilandhaltung)

Erdbeerkonfitüre
Pfirsich-Maracuja-Konfitüre
Honig, cremig

zusätzlich zum Abendessen:

Tomatenhering **D,J**

Mittagessen: Erläuterungen der Speisen, die auf der Vorderseite mit einem * gekennzeichnet sind.

- Szegediner Gulasch: würziges Rindergulasch mit Sauerkraut
- Gemüsebolognese mit roten Linsen: würzige Tomatensoße mit roten Linsen, Möhren, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten, Mais und Porree
- Grünkohl: mit Kasslerwürfeln
- Couscouspfanne: veganes Pfannengericht aus Hartweizengrieß mit Möhren, Zucchini, Paprika, Sellerie, Kichererbsen, Auberginen und Zwiebeln

Deklaration

In unseren Speisen sind folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten:

Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel (n)

enthält Allergene

- Ad = glutenhaltiges Getreide (Dinkel, eine Weizenart)
- Ag = glutenhaltiges Getreide (Gerste)
- Ah = glutenhaltiges Getreide (Hafer)
- Ar = glutenhaltiges Getreide (Roggen)
- Aw = glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch (einschließlich Laktose)
- Hh = Schalenfrüchte (Haselnuss)
- Hm = Schalenfrüchte (Mandel)
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid und Sulfite
- M = Lupinen

Trotz sorgfältiger Lagerung und Herstellung unserer Erzeugnisse können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.