







Speiseplan

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 16.12.2024	Hähnchenbrust Currysoße G Brokkoli Reis	3 Eierkuchen gefüllt mit Äpfeln Aw,C,G	Gemüseintopf mit Kartoffeln I mit oder ohne Eierstichwürfel C,G
Dienstag 17.12.2024	Kasslernackenbraten 2,3,4 Kasslersoße 2,3,4 Sauerkraut* 2,3,4 Kartoffelpüree G	2 Matjesfilets "Hausfrauen Art"* 2,3,5,C,D,G,J Wachsbohnenalat Salzkartoffeln	vegetarisches Bauernfrühstück C Gewürzgurke 2,5,J
Mittwoch 18.12.2024	Champignon- Schinkensoße 2,3,4,G Salat Nudeln Aw	Currywurst 2,3,4,J Tomatenketchup Kartoffelsalat 2,5,C,G,J	Blumenkohl-Käse- Medaillon Aw,G Kräutersoße G , Salat Salzkartoffeln
Donnerstag 19.12.2024	Rührei C Rahmspinat G Kartoffelpüree G	Linseneintopf mit Kartoffeln I mit oder ohne Krakauer 2,3	Nudelauflauf mit Gemüse und Tomatensoße* Aw,G Salat
Freitag 20.12.2024	gedünstetes Seelachsfilet D Spinat-Käse-Soße G Salat Salzkartoffeln	Hühnerfrikassee G Erbsen Reis	buntes Currygemüse* Aw,F Salat Reis
Samstag 21.12.2024	Gulascheintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln I		paniertes Gemüse- schnittel Aw Dillssoße G Salat, Salzkartoffeln
Sonntag 22.12.2024 4. Advent	Putengeschnetzeltes G Kaisergemüse Salzkartoffeln		Gemüse- Schupfnudelpfanne Aw,C 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.

- Sauerkraut: mit Speck
- Matjesfilets "Hausfrauen Art": feines Matjesfilet in leckerer Joghurtsoße mit Äpfeln, Gewürzgerurken und Zwiebeln
- Nudelaufauf mit Gemüse und Tomatensoße: Aufauf mit Pilzen, Erbsen, Paprika, würziger Tomatensoße und Käse überbacken
- buntes Currygemüse: Gemüse Mischung aus Chinagemüse, Erbsen, Brokkoli und Möhren, mit Curry und Kokosmilch abgeschmeckt

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.