

Speiseplan KW: 49 vom 30.11.2020 bis 06.12.2020

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten,
reichhaltiges Salatbuffet.

täglich ein

		Menü 1	Zst / All	Menü 2	Zst / All
Montag 30.11.2020	Hauptgang	Zarte Hähnchenbrust in Gorgonzolasoße an Nudelbeilage	C,A,Z ,M,G	Vegetarisches Sojasteak in Gorgonzolasoße an Nudelbeilage	So,A, Z,M, G
	Nachspeise	Karamellpudding	M,A,1	Karamellpudding	M,A,1
Dienstag 01.12.2020	Hauptgang	Bunte Gnocchi- / Gemüse-pfanne mit Schinkenstreifen, Mozzarella und Tomatensoße	A,Z,S ,8,G, M,1,2 ,3	Bunte Gnocchi- / Gemüse-pfanne mit Mozzarella und Tomatensoße	A,Z,M ,G,1, 2,3
	Nachspeise	Sahniger Pfirsichquark	M,A,1	Sahniger Pfirsichquark	M,A,1
Mittwoch 02.12.2020	Hauptgang	Hackfleischbällchen in Kräuterrahmsoße mit körnigem Reis und Gemüse garnitur	S,A,Z ,M,G	Pfannkuchen mit süßem Quark und Konfitüre	A,Z,M ,G,1, 2,3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
Donnerstag 03.12.2020	Hauptgang	Schwenksteak mit kräftiger Soße, grünen Bohnen und Bratkartoffeln	S,A,Z ,	Vegetarisches Gemüsesteak mit Kräuterquark an Bohnen und Bratkartoffeln	A,Z,G ,M,So
	Nachspeise	Birnen-/ Ingwerdessert	M,A,1 2	Birnen-/ Ingwerdessert	M,A,Z 1
Freitag 04.12.2020	Hauptgang	Pangasiusfilet in cremiger Lauchsoße mit Kräuternudeln	F,A,Z ,M,G	Vegetarisch gefüllte Canneloni in Parmesan-/ Kräutersoße	A,Z,G ,M,
	Nachspeise	Cappuccinocreme	M,A,1	Cappuccinocreme	M,A,1
Samstag 05.12.2020	Hauptgang	Eintopf von gelben Erbsen und Lauch mit kräftiger Fleischeinlage, dazu Baguette	S,A,Z ,8,G	Eintopf von gelben Erbsen und Lauch mit Croutons, dazu Baguette	A,Z,G ,
	Nachspeise	Joghurtdessert Kirsch	M,A,1 2	Joghurtdessert Kirsch	M,A,1 2
Sonntag 06.12.2020	Hauptgang	Lecker gefüllter Fleischwickel vom Schwein mit Kartoffeln und Rotkohl	G,A,Z ,S,2,3	Knuspriger Kartoffelrösti mit Gemüse-/ Käsehaube an Tomatensoße	A,Z,G ,M,2, 3
	Nachspeise	Eis	M,A,1	Eis	M,A,1

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Für Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen stehen Ihnen die Küchenmitarbeiter zur Verfügung. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Diätassistentin.

Fleischsorte: S. Schweinefleisch | B. Rindfleisch | C. Geflügel | L. Lamm

Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe. 2. Konservierungsstoffe. 4. Antioxidationsmittel. 5. Phosphat. 6. Nitrate u. Nitrite. Pökelsalz. 13.