

Speiseplan KW: 51 vom 14.12.2020 bis 20.12.2020

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten, täglich ein reichhaltiges Salatbüfett.

		Menü 1	Zst / All	Menü 2	Zst / All
Montag 14.12.2020	Hauptgang	Zweierlei hausgemachte Pizza Salami & Co/ Ananas & Schinken	A, Z, S,2,8, M	Vegetarische hausgemachte Pizza (Gemüse & Spinat)	A, Z, S,2,8, M
	Nachspeise	Vanillepudding	M,A,1 ?	Vanillepudding	M,A,1 ?
Dienstag 15.12.2020	Hauptgang	Knusprige Hähnchenkeule, Bratensaft und bunter Gemüserais	G,A, Z	Gemüsefrikadelle an Rahmgemüse und Kartoffel- beilage	A,Z,M .G
	Nachspeise	Sahniger Straciatellaquark	M,A,1 ?	Sahniger Straciatellaquark	M,A,1 ?
Mittwoch 16.12.2020	Hauptgang	Schnitzel Wiener Art, Rahmsoße, Kartoffelbeilage und Gemüse	S,1,2, 8,Z,A	Luftige Hefeplätzchen im Zimt/ Zuckermantel mit stückigem	G,1,2 .A,Z
	Nachspeise	vom Blumenkohl Frisches Obst		Apfelkompott Frisches Obst	
Donnerstag 17.12.2020	Hauptgang	Deftige Bauernpfanne, Braten- saft und pikanter Garnitur von Gewürzqurke & Tomate	S,2,3, Z,A	Vegetarische Kartoffel-/ Gemüsepfanne mit Ei und leichter	2,3,Z, A
	Nachspeise	Luftige Schokoladencreme	M,A,1	Soße Luftige Schokoladencreme	M,A,1
Freitag 18.12.2022	Hauptgang	Ragout vom Lachs in Zitronen- Kerblesoße mit Nudel- /	F,2,A, Z,G	Nudelgratin mit Spinat-/ Mozzarellahaube und Kräuter- soße	M,G, Z,A
	Nachspeise	Gemüsepfanne Helle Fruchtgrütze	A,1,2, 3	Helle Fruchtgrütze	.1,2,3
Samstag 19.12.2020	Hauptgang	Eintopf mit bunter Gemüseeinlage, Kasselerfleisch und Landbrot	S, 2,3,8, Z,A	Vegetarischer Linseneintopf mit Landbrot	S, Z, A,3,8
	Nachspeise	Joghurt dessert Erdbeere	M,A,1 ?	Joghurt dessert Erdbeere	M,A,1 ?
Sonntag 20.12.2020	Hauptgang	Roulade vom Rind mit Kartoffelkloß und Rotkohl	S,1,2, 3,A, Z	Kartoffelkloß mit Kräutern und Käsekern auf buntem	A,Z,M
	Nachspeise	Eis	M,A,1	Schmandgemüse Eis	MA,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.

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

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