

Speiseplan KW: 21.12.2020 bis 27.12.2020

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

		Menü 1	Zst / All	Menü 2	Zst / All
Montag 21.12.2020	Hauptgang	Spaghetti Bolognese Art mit fleischiger Tomatensoße und Parmesan	S,A,Z ,1,2,3	Spaghetti mit vegetarischer Bolognese und Parmesan	A,Z,1, 2,3
	Nachspeise	Mokkapudding	M,A,1	Mokkapudding	M,A,1
Dienstag 22.12.2020	Hauptgang	Leckerer Kartoffel-/ Gemüseauflauf mit Frischkäsehaube und würziger Fleischeinlage	S,A,Z ,1,2	Vegetarischer Kartoffel- / Gemüseauflauf mit Frischkäsehaube und Champignoneinlage	A,Z,M ,G,2
	Nachspeise	Sahniger Mandarinenquark	M,A,2	Sahniger Mandarinenquark	M,A,2
Mittwoch 23.12.2020	Hauptgang	Bratwurst, kräftige Soße, Pommes Frites und Erbsen - Möhrengemüse	S,A,Z ,2,8	Süßer Weckeaufwurf mit Karamellosoße	M,A,Z
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
Donnerstag 24.12.2020 Heiligabend	Hauptgang	Haxenfleisch vom Schwein, leichte Kümmelsoße, Sauerkraut und Erbsenpüree	S,A,Z ,1,2,3 ,8	Schichtauflauf vom Sauerkraut und zweierlei Püree an Bechamelsoße	A,Z,1, 2,3,M
	Nachspeise	Grießdessert mit Schokosoße	M,A,1	Grießdessert mit Schokosoße	M,A,1
ABENDS: Heiße Bockwurst mit zweierlei Salat (Kartoffel- & Nudelsalat)					
Freitag 25.12.2020 1. Feiertag	Hauptgang	Gänsekeule mit Orangensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelkloß	F,A,K ,1,G	Auflauf vom Semmelkloß mit Waldpilzsoße und Apfelrotkohl	A,K, M,2
	Nachspeise	Apfelschnee	A,1,2, 3	Apfelschnee	A,1,2, 3
Samstag 26.12.2020 2. Feiertag	Hauptgang	Woldragout mit Garnitur von Preiselbeere und Birne an Butterspätzle und Rosenkohl	S,A,K ,G	Auflauf vom Rosenkohl mit Käse-/Kräutersoße und gebackenen Kartoffelplätzchen	A,K,G
	Nachspeise	Joghurdessert Aprikose	M,A,1 2	Joghurdessert Aprikose	M,A,1 2
Sonntag 27.12.2020	Hauptgang	Saftiger Spießbraten vom Schwein im eigenen Saft mit Butternudeln und Marktgemüse	S,A,K ,8	Bunter Nudel-/ Gemüseauflauf mit Käsehaube und cremiger Soße	M,G, A,K
	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.