

Speiseplan KW: 46 vom 15.11.2021 bis 21.11.2021

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

		Menü 1	Zst / All	Menü 2	Zst / All
Montag 15.11.2021	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 2	Vanillepudding	M,A,1 2
Dienstag 16.11.2021	Hauptgang	Knusprige Hähnchenkeule, Bratensaft und bunter Gemüsereis	G,A, Z	Gemüsefrikadelle an Rahmgemüse und Kartoffel- beilage	A,Z,M .G
	Nachspeise	Sahniger Stracciatellaquark	M,A,1 2	Sahniger Stracciatellaquark	M,A,1 2
Mittwoch 17.11.2021	Hauptgang	Schnitzel Wiener Art, Rahmsoße, Kartoffelbeilage und Gemüse vom Blumenkohl	S,1,2, 8,Z,A	Luftige Hefeplätzchen im Zimt/ Zuckermantel mit stückigem Apfelkompott	G,1,2 ,A,Z
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
Donnerstag 18.11.2021	Hauptgang	Deftige Bauernpfanne, Braten- saft und pikanter Garnitur von Gewürzqurke & Tomate	S,2,3, Z,A	Vegetarische Kartoffel-/ Gemüsepfanne mit Ei und leichter Soße	2,3,Z, A
	Nachspeise	Luftige Schokoladencreme	M,A,1	Luftige Schokoladencreme	M,A,1
Freitag 19.11.2021	Hauptgang	Ragout vom Lachs in Zitronen- Kerblesoße mit Nudel- / Gemüsepfanne	F,2,A, Z,G	Nudelgratin mit Spinat-/ Mozzarellahaube und Kräuter- soße	M,G, Z,A
	Nachspeise	Helle Fruchtgrütze	A,1,Z, 3	Helle Fruchtgrütze	,1,2,3
Samstag 20.11.2021	Hauptgang	Eintopf mit bunter Gemüseeinlage, Kasselerfleisch und Landbrot	S, 2,3,8, Z,A	Vegetarischer Linseneintopf mit Landbrot	S, Z, A,3,8
	Nachspeise	Joghurdessert Erdbeere	M,A,1 2	Joghurdessert Erdbeere	M,A,1 2
Sonntag 21.11.2021	Hauptgang	Roulade vom Rind mit Kartoffelkloß und Rotkohl	S,1,2, 3,A, Z	Kartoffelkloß mit Kräutern und Käsekern auf buntem Schmandgemüse	A,Z,M
	Nachspeise	Eis	M,A,1	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.