

## Speiseplan KW: 01 vom 02.01.2023 bis 08.01.2023

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten,  
reichhaltiges Salatbuffet.

täglich ein

		Menü 1	Zst / All	Menü 2	Zst / All
<b>Montag</b> <b>02.01.2023</b>	Hauptgang	Gemüsegewickel vom Wirsing mit Kräuterpüree und Rahm- soße	S,A,Z ,M,G 8	Vegetarisch gefüllter Gemüse- wickel mit Kräuterpüree und Rahmsoße	A,Z,G ,M
	Nachspeise	Pistazienpudding	M,A,1	Pistazienpudding	M,A,1
<b>Dienstag</b> <b>03.01.2023</b>	Hauptgang	Würziger Kartoffelgratin mit Wurst- / Gemüseeinlage an Kräutersoße	S,A,Z ,G,M, 8	Kartoffel- / Gemüsegratin mit Weichkäse und Kräutersoße	A,Z, W,G
	Nachspeise	Sahniger Pflaumenquark	M,A,1	Sahniger Pflaumenquark	M,A,1
<b>Mittwoch</b> <b>04.01.2023</b>	Hauptgang	Geflügelsteak in fruchtiger Currysoße mit Nudeln und Fingermöhren	C,A,Z ,G,M, 1,2,3	Badischer Kirschblotzer mit Vanillecreme	A,Z,G ,M,1, 2,3,
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
<b>Donnerstag</b> <b>05.01.2023</b>	Hauptgang	Pikanter Fleischspieß in würziger Soße mit Balkangemüse auf Kräuterreis	S,A,Z ,G,2, 3	Vegetarisches Ragout von Soja und Gemüse auf Kräuterreis	So,A, Z,M, G
	Nachspeise	Nougatcreme	M,A,1	Nougatcreme	M,A,1
<b>Freitag</b> <b>06.01.2023</b>	Hauptgang	Tilapfilet mit Gemüse-/ Käsehaube an Kartoffelbeilage und leichter Soße	F,A,Z ,G,M,	Mediterrane Gemüseplätzchen mit Weichkäse an Rahmgemüse und Kartoffeln	A,Z,M ,G
	Nachspeise	Reisdessert mit Fruchtspiegel	M,A,2	Reisdessert mit Fruchtspiegel	M,A,2
<b>Samstag</b> <b>07.01.2023</b>	Hauptgang	Gemüsesuppe Schwäbische Art mit Einlage von Maultaschen & Wurst, Brötchen	S,A,Z ,8,G, M	Vegetarische Gemüsesuppe mit Einlage von Maultaschen, dazu ein Brötchen	A,Z,G ,M,
	Nachspeise	Joghurtdessert Mango	M,A,1	Joghurtdessert Mango	M,A,1
<b>Sonntag</b> <b>08.01.2023</b>	Hauptgang	Hähnchenfilet im Schinken- mantel an Reis und tomatisierter Gemüsepfanne	C,A,Z ,1,2,3	Vegetarisch gefüllte Gurken- schiffchen an Reis und Gemüsesoße	A,Z,G ,M
	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.

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

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