








## Speiseplan KW: 08 vom 19.02.2024 bis 25.02.2024

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten,  
reichhaltiges Salatbüfett.

täglich ein

		<b>Menü 1</b>	Zst / All	<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Zst / All
 <b>Montag</b> <b>19.02.2024</b>	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
 <b>Dienstag</b> <b>20.02.2024</b>	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
 <b>Mittwoch</b> <b>21.02.2024</b>	Hauptgang	Hackfleischbällchen in Kräuter-rahmsoße mit körnigem Reis & saison. Blatt-/ Schnittsalat	S,A,Z ,M,G	Pfannkuchen mit süßem Quark und Konfitüre	A,Z,M ,G,1, 2,3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
 <b>Donnerstag</b> <b>22.02.2024</b>	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
 <b>Freitag</b> <b>23.02.2024</b>	Hauptgang	Pangasiusfilet in cremiger Lauchsoße mit Kräuternudeln	F,A,Z ,M,G	Vegetarisch gefüllte Canneloni in in Parmesan-/ Kräutersoße & Garnitur von buntem Gemüsesalat	A,Z,G ,M,
	Nachspeise	Cappuccinocreame	M,A,1	Cappuccinocreame	M,A,1
 <b>Samstag</b> <b>24.02.2024</b>	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
 <b>Sonntag</b> <b>25.02.2024</b>	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.

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

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