

Speiseplan KW: 51 vom 19.12.2022 bis 25.12.2022

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten,
reichhaltiges Salatbuffet.

täglich ein

		Menü 1	Zst / All	Menü 2	Zst / All
Montag 19.12.2022	Hauptgang	Penne in fleischiger Tomatensoße mit Garnitur	S,A,Z .M,G, 1,2,3	Penne in vegetarischer Tomaten-/ Gemüsesoße mit Mozzarella	M,So, Se
	Nachspeise	Mozzarella Schokoladenpudding	M,A,1	Schokoladenpudding	M,A,1
Dienstag 20.12.2022	Hauptgang	Zarte Hähnchenbrust im Kartoffelmantel an Lauchsoße	C,A,Z .M,G	Vegetarische Gemüsebällchen in Lauch-/ Käsesoße an Kartoffelgratin	A,Z,M ,G
	Nachspeise	Sahniger Kirschquark	M,A,1	Sahniger Kirschquark	M,A,1
Mittwoch 21.12.2022	Hauptgang	Fränkische Rostbratwürstel mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Sauerkraut	S,A,Z .8,M, G1,2, 3	Reibekuchen mit stückigem Apfelkompott	A,Z,G ,1,2,3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
Donnerstag 22.12.2022	Hauptgang	Klopse Königsberger Art in Kapernsoße mit Kartoffelbeilage und Rote Bete Salat	S,A,Z .8,1,2 .3	Vegetarisches Soja Ragout und Kapern an Kartoffeln und Rote Bete Salat	So,A, Z,1,2, 3
	Nachspeise	Rhöner Schmandcreme	M,A,1	Rhöner Schmandcreme	M,A,1
Freitag 23.12.2022	Hauptgang	Seehechtfilet Müllerin Art mit mediterranem Gemüsereis und Tomatensoße	F,A,Z .1,2,3	Mediterran überbackenes Gemüseschnitzel an körnigem Kräuterreis und Tomatensoße	So,A, Z,M, G,1,2 ,3
	Nachspeise	Helle Fruchtgrütze	M,A,1 2,3	Helle Fruchtgrütze	M,A,1 2,3
Samstag 24.12.2022 Heilig Abend	Hauptgang	Bunter Kohleintopf mit Einlage von der Bauernwurst und Kürbiskernbrötchen	S,A,Z ,G	Bunter Kohleintopf mit zweierlei Kartoffeleinlage und Kürbiskernbrötchen	A,Z,G
	Nachspeise	Joghurtd. Pfirsich/ Maracuja	M,A,1 2	Joghurtd. Pfirsich/ Maracuja	M,A,1 2
Sonntag 25.12.2022 1. Feiertag	Hauptgang	Gänsekeule im eigenen Saft an Rotkohl und Klößen	C,A,Z .M,G	Waldpilzauflauf mit cremiger Soße und Apfelrotkohl	A,Z,G ,M
	Nachspeise	Zweierlei Creme/Mousse	M,A,1	Zweierlei Creme/Mousse	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.