

## Speiseplan KW: 52 vom 26.12.2022 bis 01.01.2023

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten,  
reichhaltiges Salatbuffet.

täglich ein

		Menü 1	Zst / All	Menü 2	Zst / All
<b>Montag</b> <b>26.12.2022</b> <b>2.Feiertag</b>	Hauptgang	Wildragout mit Preiselbeeren, jungen Rosenkohl & Kartoffelplätzchen Karamellpudding	C,A,Z ,M,G	Hausgemachter Rosenkohl- bratling an Käsesoße und Kartoffelplätzchen Karamellpudding	So,A, Z,M, G
	Nachspeise				
<b>Dienstag</b> <b>27.12.2022</b>	Hauptgang	Bunte Gnocchi- / Gemüse-pfanne mit Schinkenstreifen, Mozzarella und Tomatensoße Sahniger Pfirsichquark	A,Z,S ,8,G, M,1,2 ,3	Bunte Gnocchi- / Gemüse-pfanne mit Mozzarella und Tomatensoße Sahniger Pfirsichquark	A,Z,M ,G,1, 2,3
	Nachspeise				
<b>Mittwoch</b> <b>28.12.2022</b>	Hauptgang	Hackfleischbällchen in Kräuterrahmsoße mit körnigem Reis und Gemüse garnitur Frisches Obst	S,A,Z ,M,G	Pfannkuchen mit süßem Quark und Konfitüre Frisches Obst	A,Z,M ,G,1, 2,3
	Nachspeise				
<b>Donnerstag</b> <b>29.12.2022</b>	Hauptgang	Schwenksteak mit kräftiger Soße, grünen Bohnen und Bratkartoffeln Birnen-/ Ingwerdessert	S,A,Z , M,A,1 2	Vegetarisches Gemüsesteak mit Kräuterquark an Bohnen und Bratkartoffeln Birnen-/ Ingwerdessert	A,Z,G ,M,So M,A,Z 1
	Nachspeise				
<b>Freitag</b> <b>30.12.2022</b>	Hauptgang	Pangasiusfilet in cremiger Lauchsoße mit Kräuternudeln Cappuccinocreame	F,A,Z ,M,G M,A,1	Vegetarisch gefüllte Canneloni in Parmesan-/ Kräutersoße Cappuccinocreame	A,Z,G ,M, M,A,1
	Nachspeise				
<b>Samstag</b> <b>31.12.2022</b> <b>Silvester</b>	Hauptgang	Eintopf von gelben Erbsen und Lauch mit kräftiger Fleischeinlage, dazu Baguette Joghurtdessert Kirsch	S,A,Z ,8,G M,A,1 2	Eintopf von gelben Erbsen und Lauch mit Croutons, dazu Baguette Joghurtdessert Kirsch	A,Z,G , M,A,1 2
	Nachspeise				
<b>Sonntag</b> <b>01.01.2023</b> <b>Neujahr</b>	Hauptgang	Neujahrsbrunch Dessertauswahl	G,A,Z ,S,2,3 M,A,1	Neujahrsbrunch Dessertauswahl	A,Z,G ,M,2, 3 M,A,1
	Nachspeise				

**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.