

# Speiseplan

## 25.02.2019 bis 03.03.2019

		<b>Menü 1</b>	Zst / All	<b>Menü 2</b>	Zst / All				
<b>Montag</b> <b>25.02.2019</b>	Hauptgang	Hühnerfrikassee mit Langkornreis und Leipziger Allerlei	M	Gefüllte Zucchini in Tomatensauce mit Langkornreis	M,So,Se				
	Nachspeise	Schokoladenpudding	M	Schokoladenpudding	M				
<b>Dienstag</b> <b>26.02.2019</b>	Hauptgang	Linseneintopf mit Geflügel-Wiener und frischem Bauernbrot	Se,Sf, 2, 3, 8, G	Linseneintopf mit Geflügel-Wiener und frischem Bauernbrot	Se,Sf, 2, 3, 8, G				
	Nachspeise	Rote Grütze mit Vanillesauce	M	Rote Grütze mit Vanillesauce	M				
<b>Mittwoch</b> <b>27.02.2019</b>	Hauptgang	Kassler mit Ananaskraut und Kartoffelpüree	2,3,8, 17,M	Sojageschnitzeltes in Gemüsesauce mit Kartoffelpüree	M,So				
	Nachspeise	Melone		Melone					
<b>Donnerstag</b> <b>28.02.2019</b>	Hauptgang	Makkaroni mit Tomatensauce Reibekäse	G,M	Makkaroni mit Käse-Kräutersauce	G,M				
	Nachspeise	Nusscreme	M, Nü	Nusscreme	M, Nü				
<b>Freitag</b> <b>01.03.2019</b>	Hauptgang	Fischcurry mit Vollkornreis	M,F, Sf	Baked Potatoes mit Kräuterdip	M				
	Nachspeise	Bananenquark	M	Bananenquark	M				
<b>Samstag</b> <b>02.03.2019</b>	Hauptgang	Kartoffelsuppe mit Würstchen	Se	Kartoffelsuppe	Se				
	Nachspeise	Panna Cotta		Panna Cotta					
<b>Sonntag</b> <b>03.03.2019</b>	Hauptgang	Schweinegulasch mit Nudeln	G	Knusprige Kartoffeltaschen mit feiner Tomatenmozzarella-Füllung, dazu Gemüse	M				
	Nachspeise	Eis		Eis					
		kcal	KH (g)	EW (g)	F (g)	kcal	KH (g)	EW (g)	F (g)

**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: A. Schweinefleisch | B. Rindfleisch | C. Geflügel

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