

Speiseplan vom 11.01. - 17.01.2021


02	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 11.01.2021	Gebratene Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Kräuter-Kartoffelpüree 1,G,I,J G	Kasselerbraten mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 2,3,7 1,G,I,J G,I 3,L	Hackbraten mit Bratensauce, dazu Möhregemüse und Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J G	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse und Bandnudeln 3,F,G,I A(a)	Bunter Linsensalat mit Wiener Würstchen 2,3,7,I	Nudeln in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce A(a) G,I	Blumenkohl in holländischer Sauce mit 3 Kochklopsen, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G,I A(a),C,G,J G 2,6 BE
Dienstag 12.01.2021	Karamellpudding G	Karamellpudding G	Karamellpudding G	Karamellpudding G	Karamellpudding G	Karamellpudding G	Karamellpudding G
Dienstag 12.01.2021	2 Eierpannkuchen mit heißen Sauerkirschen A(a),C,G	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Salzkartoffeln G,J 1,G,I,J 3,L	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Bratensauce und Kräuter-Kartoffelpüree 2,3,A(a),G 1,G,I,J G	Gebratenes Schollenfilet mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat D G,I 3,L	Chef-Salat Salatmix, Tomate, Schinken, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing 2,3,7,C,G G	Bunte Nudeln-Vollkorn-Mix mit Spinatrahmsauce A(a) G,I	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I 2,1 BE
Dienstag 12.01.2021	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze
Mittwoch 13.01.2021	Kleine Boulette auf Wirsing in Rahm mit Kartoffelpüree 7,A(a),C G,I G	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	Rinderschmorbraten in Rotweinsauce mit Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 1,G,I,J G,I 3,L	„Griechische Platte“ Gyros-Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebeln und ein kleines Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprikareis und Tsatsiki 1,G,I,J G,I 3,L G	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Milchbrötchen G A(a),C,G	Kartoffel-Lauch-Käsecremesuppe dazu Dinkelvollkornbrot G,I A(a),K,M	Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln 7 1,G,I,J G 3,L 2,3 BE
Mittwoch 13.01.2021	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1,G
Donnerstag 14.01.2021	Hackfleisch-Gemüsepfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln 1,G,I,J A(a),G	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons, Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln G 3,L	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	Grünkohlplatte mit Kasseler und Knacker, dazu Salzkartoffeln 2,3,G,I,J 2,3,7 2,3,I 3,L	Griechischer Salat Salatmix, Gurke, Schinken, Balkankäse, Peperoni und Tsatsiki-Dressing 1,2,3,5,7,G,L G	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißer Sauerkirschsauce G	Hackbraten „Jäger Art“ in Waldpilzsauce, mit Rosenkohl und Salzkartoffeln A(a) 1,G,I,J G 3,L 2,8 BE
Donnerstag 14.01.2021	Mandarinenpudding G	Mandarinenpudding G	Mandarinenpudding G	Mandarinenpudding G	Mandarinenpudding G	Mandarinenpudding G	Mandarinenpudding G
Freitag 15.01.2021	Gebratene Hähnchenbrust auf buntem Gemüse, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G G	Gebratenes Pangasiusfilet mit Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat D G,I 3,L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I	Gegrillte Schweinehaxe auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree 3,F G,I 2,3,G	Mexiko-Salat Salatmix, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenstreifen und Knoblauch-Dressing D 3,8,C,G,I 8 G	Sternennudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Weißbrot A(a),G,I A(a),G	Schinken-Rührei , dazu Spargelgemüse in holländischer Sauce und Petersilienkartoffeln 1,2,3,7,C,F,G,I G 3,L 2 BE
Freitag 15.01.2021	Pudding mit Bananen-Geschmack und Schokosauce 1,G	Pudding mit Bananen-Geschmack und Schokosauce 1,G	Pudding mit Bananen-Geschmack und Schokosauce 1,G	Pudding mit Bananen-Geschmack und Schokosauce 1,G	Pudding mit Bananen-Geschmack und Schokosauce 1,G	Pudding mit Bananen-Geschmack und Schokosauce 1,G	Pudding mit Bananen-Geschmack und Schokosauce 1,G
Samstag 16.01.2021	Putengulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 1,G,I 8 G	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce und Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree A(a) 1,G G	Gebratenes Schollenfilet mit Remouladesauce, dazu warmer Kartoffelsalat D 3,8,C,G,I 8 G	Gebirgskartoffeln mit Remouladesauce, dazu warmer Kartoffelsalat D 3,8,C,G,I 8 G	AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTICH	Mageres Kasseler auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,3,7 2,3 G 2,9 BE	
Samstag 16.01.2021	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G	MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr	Dessert G	
Sonntag 17.01.2021	Kräuter-Rührei , dazu Bratkartoffeln C,G,I	Schweinegulasch mit Leipziger Allerlei und Butternudeln 1,G,I,J G A(a),G	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke, in typischer Sauce, Rotkohl und Kartoffelklößen 2,I 1,8,G,I,J 8 A(a),G 1,G	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke, in typischer Sauce, Rotkohl und Kartoffelklößen 2,I 1,8,G,I,J 8 A(a),G 1,G	SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr	Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhren und Petersilienkartoffeln G,I G 3,L 2,4 BE	
Sonntag 17.01.2021	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	

*Arbeitstag = Montag - Freitag

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit

Speiseplan vom 18.01. - 24.01.2021

03	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 18.01.2021	3 gebratene Fischstäbchen und warmer Kartoffelsalat Joghurt „Kirsche“	Rostbratwurst in Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln Joghurt „Kirsche“	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Joghurt „Kirsche“	Kasseler auf Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Joghurt „Kirsche“	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen Joghurt „Kirsche“	Möhren-Orangencremesuppe mit Brötchen Joghurt „Kirsche“	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Joghurt „Kirsche“
Dienstag 19.01.2021	Rindergulasch „Bürgerlich“ mit Gemüseeinlage und Spiralnudeln Apfelmus	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen Apfelmus	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignonrahmsauce, dazu Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree Apfelmus	2 kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensauce, warmen Kartoffelsalat und Gurkensalat Apfelmus	Hawaii Salat Salatmix, Tomate, Ananas, Schinken, Käse und Kokos-Curry-Dressing Apfelmus	Schokoladenpudding-suppe mit Zwieback Apfelmus	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree Apfelmus
Mittwoch 20.01.2021	Hackbraten in Sahnesauce mit Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree Schokoladen-Grießpudding	2 kleine Bouletten auf Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree Schokoladen-Grießpudding	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Schokoladen-Grießpudding	Gebratenes Rotbarschfilet in Senfsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Bohnensalat Schokoladen-Grießpudding	Wrap gefüllt mit Salatmix, Mayonnaise, Käse und smoked pulled Jackfruit Schokoladen-Grießpudding	Graupensuppe mit Gemüseeinlage und Hafervollkornbrot Schokoladen-Grießpudding	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln Schokoladen-Grießpudding
Donnerstag 21.01.2021	Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln Zitronen-Joghurtcreme	2 Knacker auf Grünkohl mit Salzkartoffeln Zitronen-Joghurtcreme	3 Kochklopse auf Möhren-Schwarzwurzelgemüse in Kräutersauce, dazu Kartoffelpüree Zitronen-Joghurtcreme	Rindersauerbraten „Rheinischer Art“ in Rosinensauce mit Rotkohl und Kartoffelklöße Zitronen-Joghurtcreme	Florida-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Mandarine, Hähnchenbruststreifen und Cocktail-Dressing Zitronen-Joghurtcreme	Nudeln mit Tomatensauce Zitronen-Joghurtcreme	Gebratenes Pangasiusfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Bohnensalat Zitronen-Joghurtcreme
Freitag 22.01.2021	Putenkeulenbraten in Pilz-Sahnesauce, Brokkoliröschen und Kartoffelklöße Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce	Gebratenes Seelachsfilet auf Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Champignons und Gurke, dazu Eiernudeln Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce	Gebratene Putenleber in Schmorzwiebeln, dazu Fingermöhren und Kräuter-Kartoffelpüree Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce	Italienischer Nudelsalat mit Paprika, Mais, Zwiebeln und Mozzarella Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce	Ratatouille mit Bulgur Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch einlage Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce
Samstag 23.01.2021	1/2 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis Dessert	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen Dessert		Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Dessert			Boulette in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelpüree Dessert
Sonntag 24.01.2021	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln und warmen Kartoffelsalat mit Speck Dessert	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln Dessert		Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Grünkohl und Kartoffelklöße Dessert			Kalbsrollbraten in Sahnesauce mit Champignons, Brechbohnen und Petersilienkartoffeln Dessert

 **AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH**

MONTAG BIS FREITAG
bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr

SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG
bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr

*Arbeitstag = Montag - Freitag

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milcherzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | O Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit

Speiseplan vom 25.01. - 31.01.2021

04	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 25.01.2021	Kräftiger Eintopf mit Möhren, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen C,G,I	Schweinespießbraten mit Bratensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 1,G,I,J 8 3,L	2 kleine Bouletten auf buntem Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C G,I G	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kräuter-Kartoffelpüree 2,3,A(a),G 1,G,I,J G	Bulgursalat mit Tomate und Zucchini, dazu Boulette A(a) A(a),C	Nudeln mit Tomaten-Käsesauce A(a) G,I	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Petersilienkartoffeln G,I 3,L 3,7 BE
	Joghurt „Pflaume-Zimt“ G	Joghurt „Pflaume-Zimt“ G	Joghurt „Pflaume-Zimt“ G	Joghurt „Pflaume-Zimt“ G	Joghurt „Pflaume-Zimt“ G	Joghurt „Pflaume-Zimt“ G	Joghurt „Pflaume-Zimt“ G
Dienstag 26.01.2021	2 Eierpannkuchen mit Pfirsich-, Ananas- und Mandarinsauce A(a),C,G	Blutwurst auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 2,4,A(a),J 2,3,I G	Wirsinghohlrolade mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree G,J 1,G,I,J G	Gebratene Scholle „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat D 2,3 8,L	American Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Mais, Putenbruststreifen und Thousand-Island-Dressing 2,3,C,G,J	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Baguette A(a),C,G,I A(a)	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I 2,7 BE
	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail
Mittwoch 27.01.2021	Schinken-Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce 2,3,7,A(a),C G,I	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, dazu Paprika-Maisgemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,G G,I 3,L	Grünkohlplatte mit Kasserler und Knacker, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 2,3,G,I,J 2,3,7 2,3,I 2,3	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing G	Brokkolicremesuppe mit Brötchen G,I A(a)	2 kleine Bouletten „Jäger Art“ mit Pilsauce, Rosenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,G,I,J G,I 3,L 3,5 BE
	Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokosauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokosauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokosauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokosauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokosauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokosauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokosauce 1,G
Donnerstag 28.01.2021	Blumenkohl in holländischer Sauce mit 2 Kochklopsen und Kräuter-Kartoffelpüree G,I A(a),C,G,J G	2 Matjesfilets „Hausfrauen Art“ in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce mit Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln 2,4,D 3,C,G,J G,I 3,L	Steckrübeintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen C,G,I	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Kürbis-Kartoffelpüree und Rotkrautsalat 1,G G,I	Bunter Kartoffelsalat mit Zucchini, Paprika, Ei und Käse in Balsamico-Essig-Senf-Marinade C,G,I	Mediterrane Gemüsepfanne in Tomatensauce, dazu Reis G,I	Mageres Eisbein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,3,I 2,3,I G 3,0 BE
	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G
Freitag 29.01.2021	Ungarischer Rindergulasch mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln 1,G,I,J A(a),C	Hackbraten in Bratensauce mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J G,I G	Gebratenes Pangasiusfilet in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Bohnensalat D G,I 3,L	Pfifferlinge in Rahmsauce mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten 1,2,G,I,J C A(a)	Hopsi-Fit-Salat mit Salatmix, Gurke, Tomate, Körner-Mix, Croûtons und Bärlauch-Joghurt-Dressing A(a) G	Milchreis mit Zimt und Zucker und Apfelmus 3	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln C,G,I G,I 3,L 1,6 BE
	Schokoladen-Minzpudding G	Schokoladen-Minzpudding G	Schokoladen-Minzpudding G	Schokoladen-Minzpudding G	Schokoladen-Minzpudding G	Schokoladen-Minzpudding G	Schokoladen-Minzpudding G
Samstag 30.01.2021	Kleine Boulette in Bratensauce, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 7,A(a),C 1,G,I,J 8 3,L	Hühnereintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Hühnerfleisch G,I	Gebratenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln D 3,8,C,G,I 2,3	Dessert G	<div style="background-color: #800000; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH </div> <div style="background-color: #800000; color: white; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 5px;"> MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr </div> <div style="background-color: #800000; color: white; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 5px;"> SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr </div>		Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln 3,5,G,I,L G 3,L 2,6 BE
	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G			Dessert G
Sonntag 31.01.2021	Hähnchenbrustfilet auf buntem Gemüse in Rahm, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G,I G	Kasserlerbraten in Burgundersauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 2,3,7 1,G,I,J G,I 3,L	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat 1,G,I,J	Dessert G	<div style="background-color: #800000; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr </div>		Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat A(a),C,G,I G,I 3,L 8 3,5 BE
	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G			Dessert G

*Arbeitstag = Montag - Freitag

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | O Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit

Speiseplan vom 01.02. - 07.02.2021

05	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 01.02.2021	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 7,G 2,3,I G	Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln 1,G,I,J G 3,L	Gebratene Fleischbällchen auf Tomaten-Nudeln, dazu Bohnensalat C A(a),C,G,I	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Speck und Zwiebeln in typischer Sauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 2,I 1,8,G,I,J G 3,L	Eiersalat mit Gemüseeinlage und Mayonnaise, dazu Brötchen 3,C,I A(a)	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Brötchen G,I A(a)	Mageres Kasseler mit Bratensauce, Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree 2,3,7 1,6,I,J G,I G 2,2 BE
	Zitronenmousse 1,G	Zitronenmousse 1,G	Zitronenmousse 1,G	Zitronenmousse 1,G	Zitronenmousse 1,G	Zitronenmousse 1,G	Zitronenmousse 1,G
Dienstag 02.02.2021	Hähnchenpfanne mit Gemüse und Reis G	Gebratene Boulette mit Bratensauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree A(a),C 1,G,I,J G,I G	Feine Bratwurst mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 7,I,J 1,6,I,J G,I 3,L	Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Tomatensalat A(a),C G,I 2,3	Hirtensalat Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Balkankäse, Oliven und Joghurt-Dressing G	Grießbrei mit heller Mehrfruchtsauce A(a),G	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Champignons und Gurke, dazu Kräuter-Kartoffelpüree 1,8,G,I,J G 2,8 BE
	Erdbeer-Rhabarbergrütze	Erdbeer-Rhabarbergrütze	Erdbeer-Rhabarbergrütze	Erdbeer-Rhabarbergrütze	Erdbeer-Rhabarbergrütze	Erdbeer-Rhabarbergrütze	Erdbeer-Rhabarbergrütze
Mittwoch 03.02.2021	Schmorkohl mit Hackfleisch und Kartoffelpüree 1,G,I G	Grüner Erbseneintopf mit Suppengemüse, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,I,J	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat A(a),D,G,I,J 8	Fingerfood frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip 3 G	Nudeln mit Tomatensauce A(a) G,I	Hackbraten in Sahnesauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln A(a) 1,G,I,J G 3,L 3 BE
	Karamelpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamelpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamelpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamelpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamelpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamelpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamelpudding mit Sahnesauce 1,G
Donnerstag 04.02.2021	Rinderbraten in Rotweinsauce, Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße 1,G,I,J G,I G	2 Knacker auf Grünkohl mit Salzkartoffeln 2,3,J 2,3,G,I,J 3,L	„Schlesisches Himmelreich“ Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße 2,3,7 1,2,3,5,G,I,J,L G	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ , Chinagemüse mit Ananas und Reis 2,3,F,G,I	Asia-Salat Chinakohl, Paprika, Ananas, Mungobohnenkeime, Hähnchennuggets und Curry-Ananas-Dressing 3,A(a) G	Nudeln mit Spinatrahmsauce A(a) G,I	Bratwurst „Thüringer Art“ mit dunkler Sensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 7,I,J 1,6,I,J 8 3,L 3,3 BE
	Grießbrei mit Kirschsauce A(a),G	Grießbrei mit Kirschsauce A(a),G	Grießbrei mit Kirschsauce A(a),G	Grießbrei mit Kirschsauce A(a),G	Grießbrei mit Kirschsauce A(a),G	Grießbrei mit Kirschsauce A(a),G	Grießbrei mit Kirschsauce A(a),G
Freitag 05.02.2021	Gabelspaghetti „Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Hackfleischsauce A(a) I	Gebratenes Pangasiusfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Möhrensalat D G,I 3,L 2,3,8	Bunter Bohneneintopf mit Möhren, Kürbis, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße und Speckstippe 3,I 2,3	Orientalischer Jackfruit-Nudelsalat mit Kichererbsen, Paprika, smoked pulled Jackfruit in Joghurt-Kokos-Marinade 3,A(a),G 2,3	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu Quarkbrot G,I A(a,b),G	Hähnchenbrustfilet auf Spargelcremesauce, buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln F G,I 3,L 2,2 BE
	Joghurtcreme mit Früchten G	Joghurtcreme mit Früchten G	Joghurtcreme mit Früchten G	Joghurtcreme mit Früchten G	Joghurtcreme mit Früchten G	Joghurtcreme mit Früchten G	Joghurtcreme mit Früchten G
Samstag 06.02.2021	Putenrollbraten mit Sahnesauce, Brechbohnen in Schwitze und Kartoffelpüree 1,G,I,J G,I G	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Specksauce und Kartoffelpüree G,I 1,2,3,G,I,J G		Gebratenes Schollenfilet mit zerlassener Butter, Kapern und Zitrone, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat D G 3,L 2,3,8 G	<div style="background-color: #800000; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH </div> <div style="background-color: #f08080; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 5px;"> MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr </div> <div style="background-color: #f08080; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 5px;"> SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr </div>		Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I 2,3 BE
	Dessert G	Dessert G		Dessert G			Dessert G
Sonntag 07.02.2021	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kräuter-Kartoffelpüree 1,G,I,J G	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel, dazu Reis G		Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G 8 A(a),G			Schweinespießbraten in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 1,6,I,J G,I 3,L 2,3 BE
	Dessert 1,G	Dessert 1,G		Dessert 1,G		Dessert 1,G	

*Arbeitstag = Montag - Freitag

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchprodukte | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien | l) Macadamia oder Queenslandnüsse | | Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | O Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit