

Speiseplan vom 07.02. - 13.02.2022

06	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 07.02.2022	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	Hähnchenschnitzel mit Frischkäse-Sauerkrautfüllung, dazu gebackene Kartoffelspalten und Tsatsiki A(a),G A(a) G	Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten A(a),C	Nudeln mit Tomaten-Kräutersauce 8,J A(a),C	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Petersilienkartoffeln G,I 3,L 3,7 BE
	Joghurt „Vanille“ G	Joghurt „Vanille“ G	Joghurt „Vanille“ G	Joghurt „Vanille“ G	Joghurt „Vanille“ G	Joghurt „Vanille“ G	Joghurt „Vanille“ G
Dienstag 08.02.2022	2 Eierpfannkuchen mit Pfirsich-, Ananas- und Mandarinsauce A(a),C,G	2 Knacker auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 2,3,J 2,3,I G	Wirsingkohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree G,J 1,G,I,J G	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat A(a),D,G,J 8	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing G G	Exotisches Linsencurry mit Äpfeln und Möhren, dazu Bulgur 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 09.02.2022	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 Kasseler und Knacker, dazu Salzkartoffeln 2,3,G,I,J 2,3,7 2,3,I 3,L	Mediterraner-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Rucola, Balkankäse und Joghurt-Dressing G	Vanillepuddingsuppe mit Schokocornflakes G,I A(a)	2 kleine Bouletten „Jäger Art“ mit Pilzsauce, Rosenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,G,I,J G,I 3,L 3,5 BE
	Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce 1,G
Donnerstag 10.02.2022	Blumenkohl in holländischer Sauce mit 2 Kochklopsen und Kräuter-Kartoffelpüree G,I A(a),C,G,I G	2 Matjesfilets „Hausfrauen Art“ in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce mit Brechbohnen in Schwitz und Salzkartoffeln 2,4,D 3,C,G,I G,I 3,L	Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen C,G,I	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Kürbis-Kartoffelpüree und Rotkrautsalat 1,G G,I	Wrap gefüllt mit Hackfleisch, Salat, Paprika, Mais und Käse 3,A(a),C,G,I	Vollkorn-Fusilli mit Käse-Kräutersauce A(a) G,I	Mageres Eisbein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G 3,0 BE
	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G
Freitag 11.02.2022	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	Gebratenes Pangasiusfilet in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Bohnensalat D G,I 3,L	1/2 Grillhähnchen , dazu Paprika-Tomatenreis und Krautsalat G,I	Nudelsalat mit Mayonnaise, Curry, Kochschinken- und Pfirsichwürfeln 1,2,3,7 A(a),C,F,G,I	Brokkolicremesuppe mit Vollkornbrot G,I A(a),B,C	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln C,G 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 12.02.2022	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	Gebratenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln D 3,8,C,G,I 2,3	 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 <small>*Arbeitstag = Montag - Freitag</small>		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 13.02.2022	Hähnchenbrustfilet auf buntem Gemüse in Rahm, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G,I G 3,L	Kasselerbraten in Burgundersauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 2,3,7 1,G,I,J G,I 3,L	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Kartoffel-Röstitaler 1,G,I,J 1	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Kartoffel-Röstitaler 1,G,I,J 1			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

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 14.02. - 20.02.2022

07	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 14.02.2022	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 1,G 3,L	Gebratene Hähnchenbrust in Käse-Kräutersauce, dazu Tomaten-Nudeln F G,I A(a),C,G,I	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Speck und Zwiebeln in typischer Sauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1,8,G,I,I G 3,L	Eiersalat mit Gemüseeinlage und Mayonnaise, dazu Brötchen 3,C,J A(a)	Nudeln „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce A(a) G,I	Mageres Kasseler mit Bratensauce, Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree 2,3,7 1,G,I,I G G 2,2 BE
Dienstag 15.02.2022	Hähnchenpfanne mit Gemüse und Reis G	Gebratene Boulette mit Bratensauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree A(a),C 1,G,I,I G,I G	Feine Bratwurst mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 7,I,I 1,G,I,I G,I 3,L	Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Tomatensalat A(a),C G,I 2,3	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Milchbrötchen G A(a),C,G	Nudeln mit cremiger Pilzsauce A(a) G,I	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Champignons und Gurke, dazu Kräuter-Kartoffelpüree 1,8,G,I,I G 2,8 BE
Mittwoch 16.02.2022	Schmorkohl mit Hackfleisch und Kartoffelpüree 1,G,I G	Grüner Erbseneintopf mit Suppengemüse, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,I,I	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I	3 „Matjesfilets“ mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie 2,4,D 2,3 3,L	Winterlicher Salat Salatmix, Gurke, Apfel, Walnüsse, Mandarinen und Joghurt-Dressing H(g) G	Sternennudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Dinkelvollkornbrot A(a),G,I A(a),K,M	Hackbraten in Sahnesauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln A(a) 1,G,I,I G 3,L 3 BE
Donnerstag 17.02.2022	Rinderbraten in Rotweinsauce, Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße 1,G,I,I G,I G	2 Knacker auf Grünkohl mit Salzkartoffeln 2,3,J 2,3,G,I,I 3,L	Gebratenes Pangasiusfilet, dazu Remouladensauce und gebackene Kartoffelspalten D 3,8,C,G,J A(a)	Pfifferlinge in Rahmsauce mit gebratenen Fleisch-, bällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten 1,2,G,I,I C A(a)	Hawaii Salat Salatmix, Tomate, Ananas, Schinken, Käse und Kokos-Curry-Dressing 2,3,7,G G	Milchreis mit Zimt und Zucker sauer und heißer Sauerkirschsauce G	Bratwurst „Thüringer Art“ mit dunkler Sensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 7,I,I 1,G,I,I 3 3,3 BE
Freitag 18.02.2022	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	Nudel-Eintopf mit Tomaten, Möhren, Porree, Kräutern und Fleischbällchen A(a),C,G,I	Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße und Speckstippe 3,I 2,3	Florida-Salat Salatmix, Tomaten, Pfirsich und Hähnchenbrust, dazu amerikanischer Krautsalat 3,C,G,I	Kartoffelcremesuppe mit Kornquarkbrötchen G,I A(a,b,c,d),G	Hähnchenbrustfilet auf Spargelcremesauce, buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln F G,I 3,L 2,2 BE
Samstag 19.02.2022	Putenrollbraten mit Sahnesauce, Brebhohnen in Schwitze und Kartoffelpüree 1,G,I,I G,I G	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Specksauce und Kartoffelpüree G,I 1,2,3,G,I,I G	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rote Bete-Salat D 3,5,G,I,I 3,L 8	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rote Bete-Salat D 3,5,G,I,I 3,L 8	<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;"> MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr </div> <div style="background-color: #f08080; padding: 5px; text-align: center;"> 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
Sonntag 20.02.2022	Gebratene Geflügeleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kräuter-Kartoffelpüree 1,G,I,I G	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel, dazu Reis G	Rindersauerbraten „Rheinische Art“ in Rosinensauce mit Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G,I,I 8 A(a),G	Dessert G			Dessert G
	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	

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 Milchzerzeugnisse | 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 21.02. - 27.02.2022

08	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 21.02.2022	Geflügelfriskassee mit Erbsen und Möhren, dazu Reis G,I	3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 2,3,I G	Rinderroulade „Bürgerlich“ mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, Rotkohl und Kartoffelpüree 2,3,G,I 1,8,G,I,J 8 G	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“, Chinagemüse mit Ananas und Reis 2,3,F,G,I	Penne-Nudelsalat mit Gemüseeinlage und Wiener Würstchen 2,3,7	A(a) Nudeln mit Käse-Kräutersauce A(a) G,I	Boulette mit Sahnesauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,G,I,J G,I 3,L 2,8 BE
	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G
Dienstag 22.02.2022	3 gebratene Fischstäbchen, dazu Gemüse-Kräuterkartoffelpüree A(a),D G	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln A(a) 1,G,I,J 1 3,L	Bunter Gemüseeintopf mit Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischeinlage G,I	Grünkohlplatte mit Kasseler und Knacker, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 2,3,G,I,J 2,3,7 2,3,I 2,3	Chef-Salat Salatmix, Tomate, Kochschinkenstreifen, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing 2,3,7,C,G G	Grießbrei mit Apfel-Quittensauce A(a),G 1	Ungarischer Rindergulasch mit Brechbohnen und Salzkartoffeln 1,G,I,J G 3,L 1,5 BE
	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott
Mittwoch 23.02.2022	Currywurst frische grobe Bratwurst mit Ketchupsauce und gebackenen Kartoffelspalten 3,4,7,G,I,J G,I A(a)	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	2 kleine Bouletten auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C G,I G	Gebratenes Schollenfilet mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat D 3,8,C,G,I 8	Mexiko-Salat Salatmix, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenstreifen und Knoblauch-Dressing D G	Fadennudelsuppe mit Roggenvollkornbrot A(a),G,I A(a,b)	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree G,J 1,G,I,J G 2,8 BE
	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G
Donnerstag 24.02.2022	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat A(a),C,G,I G,I 3,L 8	Gebratenes Pangasiusfilet mit Kräuter-Senfsauce, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln D G,I,J 3,L	2 kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensauce, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat A(a) A(a)	Fingerfood frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip 3 G	Nudeln mit Tomaten-Kräutersauce A(a) G,I	Mageres Kasseler mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln 2,3,7 1,G,I,J 8 3,L 2,9 BE
	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)
Freitag 25.02.2022	Kleine Boulette auf Schmorgurken mit Petersilienkartoffeln 7,A(a),C G,I 3,L	Gebratenes Heringsfilet mit Champignonsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat D G,I 3,L	2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln C G,I	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, Rotkohl und Kartoffelpüree 1,G,I,J 8 G	Couscous-Salat mit Radieschen, Gurke, Paprika und Lauchzwiebeln A(a)	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu Ciabatta G,I A(a,b)	Nudelsuppe mit Gemüse und Hühnerfleisch A(a),G,I 2,7 BE
	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G
Samstag 26.02.2022	2 Eierpannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott A(a),C,G	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I,J	Gebratenes Schollenfilet mit Kräutersauce, Erbsen und Salzkartoffeln D G,I 1 3,L	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Grünkohl und Kartoffelklöße 1,G 2,3,G,I,J 1,A(a)	 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 <small>*Arbeitstag = Montag - Freitag</small>		Kalbsbratwurst mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 7 1,G,I,J G,I 3,L 2,3 BE
	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert 1,G			Dessert 1,G
Sonntag 27.02.2022	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle 1,G,I,J A(a),C,G	Gebratene Hähnchenbrust auf Geflügelsauce, Fingermöhren und Salzkartoffeln F 1,G 3,L	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Grünkohl und Kartoffelklöße 1,G 2,3,G,I,J 1,A(a)	Dessert 1,G			Putenkeulenbraten mit Geflügelsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 1,G G,I 3,L 2,1 BE
	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G			Dessert 1,G

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 28.02. - 06.03.2022

09	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 28.02.2022	Lose Wurst mit Kartoffelpüree und kaltem Apfelmus A(a) G 3	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut mit Erbsen- und Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G,I,J G	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln G 3,L	„Puszta-Schnitzel“ Paniertes Schweineschnitzel auf Paprikagemüse mit gebackenen Kartoffelspalten und Krautsalat A(a),C G,I A(a) 3,8	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 3,8,C,J 2,3,7	Milchreis mit Zimt und Zucker und Apfelmus G 3	Rindergulasch , dazu Fingermöhren und Kartoffelpüree 1,G,I,J 1 G 2,6 BE
Dienstag 01.03.2022	Hackfleischpfanne „Jäger Art“ mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelpüree 1,G,I G	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	Hähnchenpfanne „Chinesisch“ mit Hühnerfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis 3,F,G,I	Gebratenes Rotbarschfilet in Senfsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Bohnensalat D G,I,J 2,3	Hähnchen-BBQ-Wrap gefüllt mit Saltmix, Hähnchenbrust, Käse und BBQ-Sauce 1,3,A(a),C,G,J	Möhren-Orangencremesuppe mit Sonnenblumenbrötchen G,I A(a,b)	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat A(a),C,G,I G,I 3,L 8 3,5 BE
Mittwoch 02.03.2022	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree 2,3,J 7,G G,I G	2 Knacker auf Grünkohl mit Salzkartoffeln 2,3,J 2,3,G,I,J 3,L G	2 kleine Bouletten in Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,G,I,J G,I 3,L	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kräuter-Kartoffelpüree 2,3,A(a),G 1,G,I,J 1 G	American Salat Salatmix, Gurke, Paprika, Ei, Tomate, Kochschinken- und Hähnchenbruststreifen, dazu Thousand-Island-Dressing 2,3,7,C G,J	Gemüse-Eintopf mit Ebly-Einlage A(a),G,I	Gebratene Hähnchenbrust mit Rotweinsauce, dazu Schwarzwurzeln in Rahm und Petersilienkartoffeln F 1,G,I,J G,I 3,L 2,5 BE
Donnerstag 03.03.2022	Kleines Hähnchenschnitzel auf Geflügelsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,G 3,L	Hackbraten mit Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln A(a) 1,G,I,J G,I 3,L	Rindergulasch-Topf mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Kartoffelwürfeln 1,G,I	Sauerkrautplatte mit Kasseler, Bratwürstchen und Wiener Würstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,I 2,3,7 7,G 2,3,7 2,3,G	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellaabällchen 3,A(a),G,I,L	Gemüse-Kichererbsen-Curry mit mediterranem Bulgur G,I A(a),G,I	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat D G,I,J 3,L 2,3,8 2,7 BE
Freitag 04.03.2022	Rindergulasch mit Champignons, dazu Eiernudeln 1,G,I,J A(a),C	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	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Spiralnudeln G,I A(a)	1/2 Grillhähnchen , dazu Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree und eingelegter Kürbis G 1	Fingerfood frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip 3 G	Nudeln mit Tomaten-Käsesauce A(a) G,I	Schweinebraten mit Bratensauce, Rotkohl und Petersilienkartoffeln 1,G,I,J 8 3,L 3 BE
Samstag 05.03.2022	Hähnchenfleisch in Currysauce mit Fruchteinlage, dazu bunter Gemüseris G G	Bratwurst „Thüringer Art“ in Bratensauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 7,I,J 1,G,I,J G,I G	Gebratenes Schollenfilet mit zerlassener Butter, Kapern und Zitrone, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat D G 3,L	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Grünkohl und Kartoffelklöße 1,G 2,3,G,I,J A(a)	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 *Arbeitsstag = Montag - Freitag	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischinlage G,I 1,8 BE	
Sonntag 06.03.2022	Dessert A(a),G	Dessert A(a),G	Dessert A(a),G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert A(a),G	Dessert A(a),G
	2 Kochklopse auf Blumenkohl in Rahm, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C,G,J G,I G	Schweinesauerbraten „Rheinischer Art“ in Rahmsauce mit Rosinen, Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G,I,J 8 G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Kalbgeschnetzeltes in Sahnesauce mit Champignons, dazu grüne Erbsen und Petersilienkartoffeln G,I 1 3,L 3,2 BE	Dessert 1,G

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