

# Speiseplan vom 07.02. - 13.02.2022

06	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
<b>Montag</b> 07.02.2022	<b>Kräftiger Eintopf</b> mit Möhren, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen C,G,I	<b>Schweinespießbraten</b> mit Bratensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 1,G,I,J 8 3,L	<b>2 kleine Bouletten</b> auf buntem Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C G,I G	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Frischkäse-Sauerkraut-Füllung, dazu gebackene Kartoffelspalten und Tsatsiki A(a),G A(a) G	<b>Kartoffelsalat</b> mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten 8,J A(a),C	<b>Nudeln</b> mit Tomaten-Kräutersauce A(a) G,I	<b>Paprikaschote</b> 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
<b>Dienstag</b> 08.02.2022	<b>2 Eierpfannkuchen</b> mit Pfirsich-, Ananas- und Mandarinsauce A(a),C,G	<b>2 Knacker</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 2,3,J 2,3,I G	<b>Wirsingkohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree G,J 1,G,I,J G	<b>Panierte Scholle</b> mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat A(a),D,G,J 8	<b>Bella Italia</b> Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing G G	<b>Exotisches Linsencurry</b> mit Äpfeln und Möhren, dazu Bulgur G,I A(a)	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I 2,7 BE
	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail
<b>Mittwoch</b> 09.02.2022	<b>Schinken-Nudeln</b> mit fruchtiger Tomatensauce 2,3,7,A(a),C G,I	<b>Möhreneintopf</b> mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, dazu Paprika-Maisgemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,G G,I 3,L	<b>Grünkohlplatte</b> mit Kasseler und Knacker, dazu Salzkartoffeln 2,3,G,I,J 2,3,7 2,3,I 3,L	<b>Mediterraner-Salat</b> Salatmix, Gurke, Tomate, Rucola, Balkankäse und Joghurt-Dressing G G	<b>Vanillepuddingsuppe</b> mit Schokocornflakes G,I A(a)	<b>2 kleine Bouletten „Jäger Art“</b> 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
<b>Donnerstag</b> 10.02.2022	<b>Blumenkohl</b> in holländischer Sauce mit 2 Kochklopsen und Kräuter-Kartoffelpüree G,I A(a),C,G,I G	<b>2 Matjesfilets „Hausfrauen Art“</b> in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce mit Brechbohnen in Schwitz und Salzkartoffeln 2,4,D 3,C,G,I G,I 3,L	<b>Steckrüben-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen C,G,I	<b>Gebratene Entenkeule</b> mit Geflügelsauce, Kürbis-Kartoffelpüree und Rotkrautsalat 1,G G,I	<b>Wrap</b> gefüllt mit Hackfleisch, Salat, Paprika, Mais und Käse 3,A(a),C,G,I	<b>Vollkorn-Fusilli</b> mit Käse-Kräutersauce A(a) G,I	<b>Mageres Eisbein</b> 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
<b>Freitag</b> 11.02.2022	<b>Ungarischer Rindergulasch</b> mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln 1,G,I,J A(a),C	<b>Hackbraten</b> in Bratensauce mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J G	<b>Gebratenes Pangasiusfilet</b> in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Bohnensalat D G,I 3,L	<b>1/2 Grillhähnchen</b> , dazu Paprika-Tomatenreis und Krautsalat 1,2,3,7 A(a),C,F,G,I	<b>Nudelsalat</b> mit Mayonnaise, Curry, Kochschinken- und Pfirsichwürfeln 1,2,3,7 A(a),C,F,G,I	<b>Brokkolicremesuppe</b> mit Vollkornbrot G,I A(a),B,C	<b>Kräuter-Rührei</b> 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
<b>Samstag</b> 12.02.2022	<b>Kleine Boulette</b> in Bratensauce, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 7,A(a),C 1,G,I,J 8 3,L	<b>Hühnereintopf</b> mit Spargel, Erbsen, Reis und Hühnerfleisch G,I	<b>Gebratenes Rotbarschfilet</b> mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln D 3,8,C,G,I 2,3	<b>Dessert</b> G	 <b>AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b>  <b>MONTAG BIS FREITAG</b> bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr  <b>SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG</b> bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr  <small>*Arbeitstag = Montag - Freitag</small>		<b>Gekochter Rindertafelspitz</b> mit Meerrettichsauce, Möhregemüse und Petersilienkartoffeln 3,5,G,I,L G 3,L 2,6 BE
	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G			Dessert G
<b>Sonntag</b> 13.02.2022	<b>Hähnchenbrustfilet</b> auf buntem Gemüse in Rahm, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G,I G	<b>Kasselerbraten</b> in Burgundersauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 2,3,7 1,G,I,J G,I 3,L	<b>Schweinefiletbraten</b> in Sauerrahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Kartoffel-Röstitaler 1,G,I,J 1	<b>Dessert</b> G			<b>Königsberger Klopse</b> 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
<b>Montag</b> 14.02.2022	<b>2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 7,G 2,3,I G	<b>Schweinegulasch „Jäger Art“</b> mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln 1,G,I G 3,L	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> in Käse-Kräutersauce, dazu Tomaten-Nudeln F G,I A(a),C,G,I	<b>2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“</b> gefüllt mit Speck und Zwiebeln in typischer Sauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 2,J 1,8,G,I,I G 3,L	<b>Eiersalat</b> mit Gemüseeinlage und Mayonnaise, dazu Brötchen 3,C,J A(a)	<b>Nudeln „Napoli“</b> mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce A(a) G,I	<b>Mageres Kasseler</b> mit Bratensauce, Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree 2,3,7 1,G,I,I G G 2,2 BE
	<b>Zitronenmousse</b> 1,G	<b>Zitronenmousse</b> 1,G	<b>Zitronenmousse</b> 1,G	<b>Zitronenmousse</b> 1,G	<b>Zitronenmousse</b> 1,G	<b>Zitronenmousse</b> 1,G	<b>Zitronenmousse</b> 1,G
<b>Dienstag</b> 15.02.2022	<b>Hähnchenpfanne</b> mit Gemüse und Reis G	<b>Gebratene Boulette</b> mit Bratensauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree A(a),C 1,G,I,I G	<b>Feine Bratwurst</b> mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 7,I,I 1,G,I,I G,I 3,L	<b>Schweineschnitzel</b> mit Champignons in Rahm, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Tomatensalat A(a),C G,I 2,3	<b>Tropic-Früchtesalat</b> Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Milchbrötchen G A(a),C,G	<b>Nudeln</b> mit cremiger Pilzsauce A(a) G,I	<b>Rindergulasch „Stroganoff“</b> in Sauerrahmsauce mit Champignons und Gurke, dazu Kräuter-Kartoffelpüree 1,8,G,I,I G 2,8 BE
	<b>Erdbeer-Rhabarbergrütze</b>	<b>Erdbeer-Rhabarbergrütze</b>	<b>Erdbeer-Rhabarbergrütze</b>	<b>Erdbeer-Rhabarbergrütze</b>	<b>Erdbeer-Rhabarbergrütze</b>	<b>Erdbeer-Rhabarbergrütze</b>	<b>Erdbeer-Rhabarbergrütze</b>
<b>Mittwoch</b> 16.02.2022	<b>Schmorkohl</b> mit Hackfleisch und Kartoffelpüree 1,G,I G	<b>Grüner Erbseneintopf</b> mit Suppengemüse, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,I,I	<b>Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I	<b>3 „Matjesfilets“</b> mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie 2,4,D 2,3 3,L	<b>Winterlicher Salat</b> Salatmix, Gurke, Apfel, Walnüsse, Mandarinen und Joghurt-Dressing H(g) G	<b>Sternchennudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage, dazu Dinkelvollkornbrot A(a),G,I A(a),K,M	<b>Hackbraten</b> in Sahnesauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln A(a) 1,G,I,I G 3,L 3 BE
	<b>Karamelpudding mit Sahnesauce</b> 1,G	<b>Karamelpudding mit Sahnesauce</b> 1,G	<b>Karamelpudding mit Sahnesauce</b> 1,G	<b>Karamelpudding mit Sahnesauce</b> 1,G	<b>Karamelpudding mit Sahnesauce</b> 1,G	<b>Karamelpudding mit Sahnesauce</b> 1,G	<b>Karamelpudding mit Sahnesauce</b> 1,G
<b>Donnerstag</b> 17.02.2022	<b>Rinderbraten</b> in Rotweinsauce, Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße 1,G,I,I G,I G	<b>2 Knacker</b> auf Grünkohl mit Salzkartoffeln 2,3,I 2,3,G,I,I 3,L	<b>Gebratenes Pangasiusfilet,</b> dazu Remouladensauce und gebackene Kartoffelspalten D 3,8,C,G,I A(a)	<b>Pfifferlinge in Rahmsauce</b> mit gebratenen Fleisch-, bällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten 1,2,G,I,I C A(a)	<b>Hawaii Salat</b> Salatmix, Tomate, Ananas, Schinken, Käse und Kokos-Curry-Dressing 2,3,7,G G	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißer Sauerkirschsauce G	<b>Bratwurst „Thüringer Art“</b> mit dunkler Sensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 7,I,I 1,G,I,I 3 3,3 BE
	<b>Grießbrei mit Kirschsauce</b> A(a),G	<b>Grießbrei mit Kirschsauce</b> A(a),G	<b>Grießbrei mit Kirschsauce</b> A(a),G	<b>Grießbrei mit Kirschsauce</b> A(a),G	<b>Grießbrei mit Kirschsauce</b> A(a),G	<b>Grießbrei mit Kirschsauce</b> A(a),G	<b>Grießbrei mit Kirschsauce</b> A(a),G
<b>Freitag</b> 18.02.2022	<b>Gabelspaghetti „Bolognese“</b> Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Hackfleischsauce A(a)	<b>Gebratenes Pangasiusfilet</b> in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Möhrensalat D G,I 3,L 2,3,8	<b>Nudel-Eintopf</b> mit Tomaten, Möhren, Porree, Kräutern und Fleischbällchen A(a),C,G,I	<b>Schweinehaxe</b> (ohne Knochen) auf Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße und Speckstippe 3,I 2,3	<b>Florida-Salat</b> Salatmix, Tomaten, Pfirsich und Hähnchenbrust, dazu amerikanischer Krautsalat 3,C,G,I	<b>Kartoffelcremesuppe</b> mit Kornquarkbrötchen G,I A(a,b,c,d),G	<b>Hähnchenbrustfilet</b> auf Spargelcremesauce, buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln F G,I 3,L 2,2 BE
	<b>Cappuccinopudding</b> G	<b>Cappuccinopudding</b> G	<b>Cappuccinopudding</b> G	<b>Cappuccinopudding</b> G	<b>Cappuccinopudding</b> G	<b>Cappuccinopudding</b> G	<b>Cappuccinopudding</b> G
<b>Samstag</b> 19.02.2022	<b>Putenrollbraten</b> mit Sahnesauce, Brebhohnen in Schwitze und Kartoffelpüree 1,G,I,I G,I G	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung, dazu Specksauce und Kartoffelpüree G,I 1,2,3,G,I,I G		<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rote Bete-Salat D 3,5,G,I,I 3,L 8	 <b>AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILN MITTAGSTISCH</b>  <b>MONTAG BIS FREITAG</b> bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr  <b>SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG</b> bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr  <small>*Arbeitstag = Montag - Freitag</small>		<b>Möhreneintopf</b> mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I 2,3 BE
	<b>Dessert</b> G	<b>Dessert</b> G	<b>Dessert</b> G	<b>Dessert</b> G			<b>Dessert</b> G
<b>Sonntag</b> 20.02.2022	<b>Gebratene Geflügeleber</b> mit Apfel-Zwiebelsauce und Kräuter-Kartoffelpüree 1,G,I,I G	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Champignons und Spargel, dazu Reis G		<b>Rindersauerbraten „Rheinische Art“</b> in Rosinensauce mit Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G,I,I 8 A(a),G		<b>Schweinespießbraten</b> in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 1,G,I,I G,I 3,L 2,3 BE	
	<b>Dessert</b> 1,G	<b>Dessert</b> 1,G	<b>Dessert</b> 1,G	<b>Dessert</b> 1,G		<b>Dessert</b> 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 Sulfit | 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 21.02. - 27.02.2022

08	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
<b>Montag</b> 21.02.2022	Geflügelkrissee 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
<b>Dienstag</b> 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 A(a)	Pfirsichkompott A(a)	Pfirsichkompott A(a),C	Pfirsichkompott D	Pfirsichkompott D	Pfirsichkompott A(a),G,I A(a,b)	Pfirsichkompott G,I 1,G,I,J G 2,8 BE
<b>Mittwoch</b> 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 3,8,C,G,I 8	Mexiko-Salat Salatmix, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenstreifen und Knoblauch-Dressing D 8 G	Fadennudelsuppe mit Roggenvollkornbrot A(a),G,I A(a,b)	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree G,I 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
<b>Donnerstag</b> 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-Senfesauce, 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) 1,G,I,J 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)
<b>Freitag</b> 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
<b>Samstag</b> 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)	 <b>AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b> <b>MONTAG BIS FREITAG</b> bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr <b>SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG</b> bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr *Arbeitstag = Montag - Freitag		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
<b>Sonntag</b> 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
<b>Montag</b> 28.02.2022	<b>Lose Wurst</b> mit Kartoffelpüree und kaltem Apfelmus A(a) G 3	<b>Eisbeinfleisch</b> auf Sauerkraut mit Erbsen- und Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G,I,J G	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln G 3,L	<b>„Puszta-Schnitzel“</b> Paniertes Schweineschnitzel auf Paprikagemüse mit gebackenen Kartoffelspalten und Krautsalat A(a),C G,I A(a) 3,8	<b>Kartoffelsalat</b> mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 3,8,C,J 2,3,7	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und Apfelmus G 3	<b>Rindergulasch</b> , dazu Fingermöhren und Kartoffelpüree 1,G,I,J 1 G 2,6 BE
<b>Dienstag</b> 01.03.2022	<b>Hackfleischpfanne „Jäger Art“</b> mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelpüree 1,G,I G	<b>Möhreneintopf</b> mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	<b>Hähnchenpfanne „Chinesisch“</b> mit Hühnerfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis 3,F,G,I	<b>Gebratenes Rotbarschfilet</b> in Senfsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Bohnensalat D G,I,J 2,3	<b>Hähnchen-BBQ-Wrap</b> gefüllt mit Saltmix, Hähnchenbrust, Käse und BBQ-Sauce 1,3,A(a),C,G,J	<b>Möhren-Orangencremesuppe</b> mit Sonnenblumenbrötchen G,I A(a,b)	<b>3 Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat A(a),C,G,I G,I 3,L 8 3,5 BE
<b>Mittwoch</b> 02.03.2022	<b>2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“</b> auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree 2,3,J 7,G G,I G	<b>2 Knacker</b> auf Grünkohl mit Salzkartoffeln 2,3,J 2,3,G,I,J 3,L G	<b>2 kleine Bouletten</b> in Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,G,I,J G,I 3,L	<b>Schweineschnitzel „Cordon Bleu“</b> mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kräuter-Kartoffelpüree 2,3,A(a),G 1,G,I,J 1 G	<b>American Salat</b> Salatmix, Gurke, Paprika, Ei, Tomate, Kochschinken- und Hähnchenbruststreifen, dazu Thousand-Island-Dressing 2,3,7,C G,J	<b>Gemüse-Eintopf</b> mit Ebly-Einlage A(a),G,I	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Rotweinsauce, dazu Schwarzwurzeln in Rahm und Petersilienkartoffeln F 1,G,I,J G,I 3,L 2,5 BE
<b>Donnerstag</b> 03.03.2022	<b>Kleines Hähnchenschnitzel</b> auf Geflügelsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,G 3,L	<b>Hackbraten</b> mit Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln A(a) 1,G,I,J G,I 3,L	<b>Rindergulasch-Topf</b> mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Kartoffelwürfeln 1,G,I	<b>Sauerkrautplatte</b> 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	<b>Italienischer Nudelsalat</b> mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellaabällchen 3,A(a),G,I,L	<b>Gemüse-Kichererbsen-Curry</b> mit mediterranem Bulgur G,I A(a),G,I	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat D G,I,J 3,L 2,3,8 2,7 BE
<b>Freitag</b> 04.03.2022	<b>Rindergulasch</b> mit Champignons, dazu Eiernudeln 1,G,I,J A(a),C	<b>2 Matjesfilets „Hausfrauen Art“</b> in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce mit Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln 2,4,D 3,C,G,J G,I 3,L	<b>Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“</b> mit Champignons und Spiralnudeln G,I A(a)	<b>1/2 Grillhähnchen</b> , dazu Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree und eingelegter Kürbis G 1	<b>Fingerfood</b> frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip 3 G	<b>Nudeln</b> mit Tomaten-Käsesauce A(a) G,I	<b>Schweinebraten</b> mit Bratensauce, Rotkohl und Petersilienkartoffeln 1,G,I,J 8 3,L 3 BE
<b>Samstag</b> 05.03.2022	<b>Hähnchenfleisch</b> in Currysauce mit Fruchtteinlage, dazu bunter Gemüserais G G	<b>Bratwurst „Thüringer Art“</b> in Bratensauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 7,I,J 1,G,I,J G,I G	<b>Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack</b> 1,G,H(f)	<b>Gebratenes Schollenfilet</b> mit zerlassener Butter, Kapern und Zitrone, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat D G 3,L	<b>Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack</b> 1,G,H(f)	<b>Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack</b> 1,G,H(f)	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Rindfleischteinlage G,I 1,8 BE
<b>Sonntag</b> 06.03.2022	<b>2 Kochklopse</b> auf Blumenkohl in Rahm, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C,G,J G,I G	<b>Schweinesauerbraten „Rheinischer Art“</b> in Rahmsauce mit Rosinen, Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G,I,J 8 G	<b>Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack</b> 1,G,H(f)	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, Grünkohl und Kartoffelklöße 1,G 2,3,G,I,J A(a)	<b>Dessert</b> A(a),G	<b>Dessert</b> A(a),G	<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> in Sahnesauce mit Champignons, dazu grüne Erbsen und Petersilienkartoffeln G,I 1 3,L 3,2 BE
	<b>Dessert</b> 1,G	<b>Dessert</b> 1,G	<b>Dessert</b> 1,G	<b>Dessert</b> 1,G		<b>Dessert</b> 1,G	<b>Dessert</b> 1,G

 **AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILN 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 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 | 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