

Speiseplan vom 07.03. - 13.03.2022

10	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 07.03.2022	Hackfleisch-Gemüsepfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln Karamellpudding	Kasselerbraten mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln Karamellpudding	Hackbraten mit Bratensauce, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree Karamellpudding	Gebratene Entenbrust "Chinesisch" mit pikantem Chinagemüse und Bandnudeln Karamellpudding	Wurst-Käsesalat mit Lyoner, Käse, Porree, Schnittlauch und Mayonnaise, dazu Brötchen Karamellpudding	Milchreis mit Zimt und Zucker und Apfelmus Karamellpudding	Blumenkohl in holländischer Sauce mit 3 Kochklopsen, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Karamellpudding
Dienstag 08.03.2022	2 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen Rote Fruchtgrütze	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Salzkartoffeln Rote Fruchtgrütze	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Bratensauce und Kräuter-Kartoffelpüree Rote Fruchtgrütze	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat Rote Fruchtgrütze	Frühlingsalat Salatmix, Gurke, Radieschen, Tomate, Croûtons und Bärlauchdressing Rote Fruchtgrütze	Möhrencremesuppe, dazu Brötchen Rote Fruchtgrütze	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen Rote Fruchtgrütze
Mittwoch 09.03.2022	Kleine Boulette auf Wirsing in Rahm mit Kartoffelpüree Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce	Rinderschmorbraten in Rotweinsauce mit Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce	Grünkohlplatte mit Kasseler mit Knacker, dazu Salzkartoffeln Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce	American Salat Salatmix, Gurke, Paprika, Tomate, Ei, Kochschinken- und Hähnchenbruststreifen, dazu Thousand-Island-Dressing Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce	Fadennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Kornquarkbrötchen Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce	Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce
Donnerstag 10.03.2022	Gebratene Geflügelteile mit Schmorzwiebeln und Kräuter-Kartoffelpüree Mandarinenpudding	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons, Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln Mandarinenpudding	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebeln, dazu Tomaten-Nudeln und Tsatsiki Mandarinenpudding	Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln, Kräutern und Eieromelett, dazu Kartoffel-Röstitaler Mandarinenpudding	Mexiko-Salat Salatmix, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenstreifen und Knoblauch-Dressing Mandarinenpudding	Nudeln mit Tomaten-Kräutersauce Mandarinenpudding	Hackbraten „Jäger Art“ in Waldpilzsauce, mit Rosenkohl und Salzkartoffeln Mandarinenpudding
Freitag 11.03.2022	Gebratene Hähnchenbrust auf buntem Gemüse, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Pudding mit Bananen-Geschmack und Schokoladensauce	Gebratenes Pangasiusfilet, natur mit Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Pudding mit Bananen-Geschmack und Schokoladensauce	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis Pudding mit Bananen-Geschmack und Schokoladensauce	Gegrillte Schweinehaxe auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree Pudding mit Bananen-Geschmack und Schokoladensauce	Hopsi-Fit-Salat mit Salatmix, Gurke, Tomate, Körner-Mix, Croûtons und Bärlauch-Joghurt-Dressing Pudding mit Bananen-Geschmack und Schokoladensauce	Nudeln und Käsesauce mit Tomatenwürfeln Pudding mit Bananen-Geschmack und Schokoladensauce	Schinken-Rührei, dazu Spargelgemüse in holländischer Sauce und Petersilienkartoffeln Pudding mit Bananen-Geschmack und Schokoladensauce
Samstag 12.03.2022	Putengulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen Dessert	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce und Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree Dessert	Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat Dessert	<div style="background-color: #c00000; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH </div> <div style="background-color: #e08080; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 5px;"> MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr </div> <div style="background-color: #e08080; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 5px;"> SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr </div>		Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Dessert	
Sonntag 13.03.2022	Kräuter-Rührei, dazu Bratkartoffeln Dessert	Schweinegulasch mit Fingermöhren und Kräuter-Kartoffelpüree Dessert	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke, in typischer Sauce, Rotkohl und Kartoffelklößen Dessert			*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 Sulfit | 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 14.03. - 20.03.2022

11	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 14.03.2022	3 gebratene Fischstäbchen und warmer Kartoffelsalat A(a),D 8	Rostbratwurst in Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 7,A(a), 1,G,I,J, G,I, 3,L	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Butternudeln und eingelegter Kürbis 1,G,I,J, A(a),G, 1	Kasseler auf Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,7, 3,I, 2,3,G	Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten 8,J, A(a),C	Gemüsecremesuppe mit Spinat und Dinkelvollkornbrot G,I, A(a),K,M	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 2,3,G,I, 1,8,G,I,J, 3,L, 2,6 BE
	Joghurt „Mango“ G	Joghurt „Mango“ G	Joghurt „Mango“ G	Joghurt „Mango“ G	Joghurt „Mango“ G	Joghurt „Mango“ G	Joghurt „Mango“ G
Dienstag 15.03.2022	Rindergulasch „Bürgerlich“ mit Gemüseeinlage und Spiralnudeln 1,G,I,J, A(a)	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I,J, A(a)	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignonrahmsauce, dazu Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree 1,G,I, G	Gebratenes Schollenfilet mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat D, G,I, 3,L, 2,3,8	Mediterraner-Salat mit Salatmix, Gurke, Tomate, Rucola, Balkankäse und Joghurt-Dressing G, G	Nudeln mit Tomaten-Kräutersauce A(a), G,I	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree G,I, 1,G,I,J, G, 2,8 BE
	Apfelmus 3	Apfelmus 3	Apfelmus 3	Apfelmus 3	Apfelmus 3	Apfelmus 3	Apfelmus 3
Mittwoch 16.03.2022	Hackbraten in Sahnesauce mit Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree A(a), 1,G,I,J, G	2 kleine Bouletten auf Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree A(a),C, G,I, G	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	2 kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensauce, warmen Kartoffelsalat und Gurkensalat A(a), 1,G,I,J, 8	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schoko-Cornflakes G, A(a)	Polentasuppe mit Lauch, Möhren, Paprika- und Kartoffelwürfeln, dazu Quarkbrot G,I, A(a,b),G	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln 1,G,I,J, 8, 3,L, 3 BE
	Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Schokoladen-Grießpudding A(a),G
Donnerstag 17.03.2022	Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln G, 3,L	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, 2,3,5,G,L, 1	Rindersauerbraten „Rheinische Art“ in Rosinensauce mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße 1,G,I,J, G,I, 1,A(a)	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellaabällchen 3,A(a),G,I,L	Grießbrei mit Birnensauce A(a),G, 1	Gebratenes Pangasiusfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Bohnensalat D, G,I, 3,L, 2,5 BE
	Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Zitronen-Joghurtcreme 1,G
Freitag 18.03.2022	Putenkeulenbraten in Pilz-Sahnesauce, Brokkoliröschen und Kartoffelklöße 1,G,I, 1, 1	Gebratenes Seelachsfilet auf Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat D, G,I,J, 3,L, A(a),C	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Champignons und Gurke, dazu Eiernudeln 1,8,G,I,J, A(a),C	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Fingermöhren und Kartoffelpüree 1,G,I,J, 1, G	Thunfisch-Wrap Salatmix, Gurke, Tomate und Thunfisch in einer Spinat-Tortilla 3,A(a),C,D,G,I	Nudeln mit Tomaten-Käsesauce A(a), G,I	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleischeinlage G,I, 1,7 BE
	Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,G
Samstag 19.03.2022	1/2 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I		Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce, Petersilienkartoffeln und Bohnensalat D, G,I, 3,L			Boulette in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelpüree A(a),C, 1,G,I,J, G, 2,6 BE
	Dessert G	Dessert G		Dessert G			Dessert G
Sonntag 20.03.2022	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree mit Speck 2,3,7, 1,G,I,J, 2,3,G	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln F, 1,G, 3,L		Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G, 8, 1,A(a)			Kalbsrollbraten in Sahnesauce mit Champignons, Erbsen und Petersilienkartoffeln 1,G,I, G, 3,L, 3,1 BE
	Dessert G	Dessert G		Dessert G			Dessert G

 **AB-, UM - UND BESTELZEITEN 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

Kenzeichnung 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 21.03. - 27.03.2022

12	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 21.03.2022	Kräftiger Eintopf mit Möhren, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen C,G,I 1,6,8,3,L G	Schweinespießbraten mit Bratensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 1,6,8,3,L G	2 kleine Boulettes auf buntem Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C 1,6,8,3,L G	Hähnchenschnitzel mit Frischkäse-Sauerkrautfüllung, dazu gebackene Kartoffelspalten und Tsatsiki A(a),G 1,6,8,3,L G	Penne-Nudelsalat mit Gemüseeinlage und Wiener Würstchen A(a) 2,3,7 G	Milchreis mit Zimt und Zucker und Apfelmus G 3 G	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Petersilienkartoffeln G,I 3,L 3,7 BE
Dienstag 22.03.2022	2 Eierpannkuchen mit Pfirsich-, Ananas- und Mandarinsauce A(a),C,G 2,3,7,8,3,L G	2 Knacker auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 2,3,7,8,3,L G	Wirsinghohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree G,J 1,6,8,3,L G	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat A(a),D,G,J 8 G	Chef-Salat Salatmix, Tomate, Kochschinkenstreifen, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing 2,3,7,C,G G	Gemüsebolognese, dazu Bulgur G,I A(a),G,I G	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I 2,7 BE
Mittwoch 23.03.2022	Schinken-Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce 2,3,7,A(a),C G,I 1,6	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I 1,6	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, dazu Paprika-Maisgemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,6,8,3,L 1,6	Grünkohlplatte mit Kasseler, und Knacker, dazu Salzkartoffeln 2,3,G,I,J 2,3,7,8,3,L 1,6	Florida-Salat Salatmix, Tomaten, Pfirsich und Hähnchenbrust, dazu amerikanischer Krautsalat 3,C,G,J 1,6	Nudeln „Primavera“ Penne mit Gemüse-Sahnesauce A(a) G,I 1,6	2 kleine Boulettes „Jäger Art“ mit Pilzsauce, Rosenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,6,8,3,L 3,5 BE
Donnerstag 24.03.2022	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 G	Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen C,G,I G G	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Kartoffel-Selleriepüree und Rotkrautsalat 1,6 G,I G	Fingerfood frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip 3 G G	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu Baguette G,I A(a) G	Mageres Eisbein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G 3 BE
Freitag 25.03.2022	Ungarischer Rindergulasch mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln 1,6,8,3,L A(a),C G	Hackbraten in Bratensauce mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelpüree A(a) 1,6,8,3,L G	Gebratenes Pangasiusfilet in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Bohnensalat D G,I 3,L G	1/2 Grillhähnchen, dazu Paprika-Tomatenreis und Krautsalat A(a),C G	Alex-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Croûtons, Ei und Paprika-Joghurt-Dressing A(a),C G	Nudeln mit Tomatensauce A(a) G,I G	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln C,G G,I 3,L 1,6 BE
Samstag 26.03.2022	Kleine Boulette in Bratensauce, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 7,A(a),C 1,6,8,3,L G	Hühnereintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Hühnerfleisch G,I G	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 3,8,C,G,J 2,3 G	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Kartoffel-Röstitaler 1,6,8,3,L 1 G	<div style="background-color: #800000; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> 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> </div>		Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln 3,5,G,I,L G 3,L 2,6 BE
Sonntag 27.03.2022	Hähnchenbrustfilet auf buntem Gemüse in Rahm, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G,I G	Kasselerbraten in Burgundersauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 2,3,7 1,6,8,3,L 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 28.03. - 03.04.2022

13	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 28.03.2022	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,I,J 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 2,J 1,8,G,I,J G 3,L	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 3,8,C,J 2,3,7	Nudeln mit Käse-Kräutersauce A(a) G,I	Mageres Kasseler mit Bratensauce, Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree 2,3,7 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 29.03.2022	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,G,I,J 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	Schokoladenpuddingsuppe mit Zwieback G A(a,d),F,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 30.03.2022	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	3 „Matjesfilets“ mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie 2,4,D 2,3 3,L	Orientalischer Jackfruit-Nudelsalat mit Kichererbsen, Paprika, smoked pulled Jackfruit in Joghurt-Marinade 3,A(a),G	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot G,I A(a,b)	Hackbraten in Sahnesauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln A(a) 1,G,I,J G 3,L 3 BE
	Karamellpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamellpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamellpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamellpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamellpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamellpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamellpudding mit Sahnesauce 1,G
Donnerstag 31.03.2022	Rinderbraten in Rotweinsauce, Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße 1,G,I,J G,I G	Hähnchenkeule auf Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G,I G	Gebratenes Pangasiusfilet , dazu Remouladensauce und gebackene Kartoffelspalten D 3,8,C,G,I A(a)	Grünkohlplatte mit Kasseler und Knacker, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 2,3,G,I,J 2,3,7 2,3,3 2,3	Asia-Wrap gefüllt mit Eisbergsalat, Möhren, Paprika und Hähnchenbrust in Sweet-Chili-Sauce 3,A(a),C,F,G,I	Pilzragout in Rahm , dazu Reis G,I	Bratwurst „Thüringer Art“ mit dunkler Senfsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 7,I,J 1,G,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 01.04.2022	Nudeln „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	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing G G	Möhren-Orangencremesuppe mit Weißbrot G,I A(a),G	Hähnchenbrustfilet auf Spargelcremesauce, buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln F G,I G 3,L 2,2 BE
	Cappuccinopudding G	Cappuccinopudding G	Cappuccinopudding G	Cappuccinopudding G	Cappuccinopudding G	Cappuccinopudding G	Cappuccinopudding G
Samstag 02.04.2022	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 Forellenfilet mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rote Bete-Salat D 3,5,G,I,L 3,L 8	Dessert G		Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I 2,3 BE
	Dessert G	Dessert G		Dessert G		Dessert G	
Sonntag 03.04.2022	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kräuter-Kartoffelpüree 1,G,I,J G	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel, dazu Reis G		Rindersauerbraten „Rheinische Art“ in Rosinensauce mit Rotkohl und Kartoffelklöße J 1,G,I,J 8 A(a),G			Schweinespießbraten in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 1,G,I,J G,I 3,L 2,3 BE
	Dessert 1,G	Dessert 1,G		Dessert 1,G		Dessert 1,G	

 **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 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