

Speiseplan vom 14.11. - 20.11.2022

46

	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 14.11.2022	Hackfleisch-Gemüsepfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln 1,G,I,J A(a),G	Kasselerbraten mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 2,3,7 1,G,I,J G,I 3,L	Hackbraten mit Bratensauce, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J 1,G G	Pfifferlinge in Rahmsauce mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten 1,2,G,I,J C A(a)	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 3,8,C,J 2,3,7	Milchreis mit Zimt und Zucker und Apfelmus G 3	3 Kochklopse auf Steckrüben-Möhrengemüse in Kräuterrahm, dazu Salzkartoffeln A(a),C,G,J G,I 3,L 3,2 BE
	Karamellpudding G	Karamellpudding G	Karamellpudding G	Karamellpudding G	Karamellpudding G	Karamellpudding G	Karamellpudding G
Dienstag 15.11.2022	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 Rotbarschfilet in Senfsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Bohnensalat D G,I,J 2,3	Hopsi-Fit-Salat mit Salatmix, Gurke Körner-Mix, Croûtons und Bärlauch-Joghurt-Dressing A(a) G	Nudeln mit Tomatensauce A(a) G,I	Hühnereintopf mit Spargel, Erbsen und Reis G,I 2,2 BE
	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze
Mittwoch 16.11.2022	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	Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln 3,5,G,I,L G 3,L	Grünkohlplatte mit Kasseler und Knacker, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 2,3,G,I,J 2,3,7 2,3,I 2,3	Florida-Salat Salatmix, Tomaten Pfirsich und Hähnchenbrust, dazu amerikanischer Krautsalat 1,F,3,C,G,J	Kürbiscremesuppe mit Baguette G,I A(a)	Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln 7 1,G,I,J G 3,L 2,3 BE
	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeer-sauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeer-sauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeer-sauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeer-sauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeer-sauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeer-sauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeer-sauce 1,G
Donnerstag 17.11.2022	Gebratene Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Kräuter-Kartoffelpüree 1,G,I,J G	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons, Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln G,I 3,L	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebeln, dazu Tomaten-Nudeln und Tsatsiki A(a),G,I G	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse und Bandnudeln 3,F,G,I A(a)	Alex-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Croûtons, Ei und Paprika-Joghurt-Dressing A(a),C G	Grießbrei mit roter Mehrfrucht-sauce A(a),G	Hackbraten „Jäger Art“ in Waldpilzsauce, mit Rosenkohl und Salzkartoffeln A(a) 1,G,I,J 1,G 3,L 2,8 BE
	Mandarinenpudding 1,G	Mandarinenpudding 1,G	Mandarinenpudding 1,G	Mandarinenpudding 1,G	Mandarinenpudding 1,G	Mandarinenpudding 1,G	Mandarinenpudding 1,G
Freitag 18.11.2022	Gebratene Hähnchenbrust auf buntem Gemüse, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G	Gebratenes Pangasiusfilet mit Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat D G,I 3,L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I G,I	Gegrillte Schweinehaxe auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree G,I 2,3,G	Mexiko-Salat Salatmix, Gurke, Mais, Hähnchenstreifen und Knoblauch-Dressing G,I	Graupensuppe mit Gemüseeinlage, dazu Mischbrot A(d),G,I A(a),b	Schinken-Rührei , dazu Spargelgemüse in holländischer Sauce und Petersilienkartoffeln 1,2,3,7,C,G C,G,I 3,L 2 BE
	Pudding mit Bananen-Geschmack und Schoko-ladensauce 1,G	Pudding mit Bananen-Geschmack und Schoko-ladensauce 1,G	Pudding mit Bananen-Geschmack und Schoko-ladensauce 1,G	Pudding mit Bananen-Geschmack und Schoko-ladensauce 1,G	Pudding mit Bananen-Geschmack und Schoko-ladensauce 1,G	Pudding mit Bananen-Geschmack und Schoko-ladensauce 1,G	Pudding mit Bananen-Geschmack und Schoko-ladensauce 1,G
Samstag 19.11.2022	Putengulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 1,G,I 8 1	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce und Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree A(a) 1,G G	Gebratenes Forellenfilet mit Kräuter-Buttersauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat D G,I 3,L	Gebratenes Forellenfilet mit Kräuter-Buttersauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat D G,I 3,L	AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTICH	Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 2,3,7 2,3,I G 2,9 BE	
	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G	MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr	Dessert G	
Sonntag 20.11.2022	Kräuter-Rührei , dazu Bratkartoffeln C,G	Schweinegulasch mit Fingermöhren und Kräuter-Kartoffelpüree 1,G,I,J 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 1,A(a)	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 1,A(a)	SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr	Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhren und Petersilienkartoffeln G,I 1,G 3,L 2,4 BE	
	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	*Arbeitstag = Montag - Freitag	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 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 | 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 21.11. - 27.11.2022

47	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 21.11.2022	3 gebratene Fischstäbchen und warmer Kartoffelsalat Joghurt „Mango“	Rostbratwurst in Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln Joghurt „Mango“	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Röstitaler und eingelegter Kürbis Joghurt „Mango“	Kasseler auf Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Joghurt „Mango“	Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten Joghurt „Mango“	Nudeln mit Tomaten-Käsesauce Joghurt „Mango“	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Joghurt „Mango“
Dienstag 22.11.2022	Rindergulasch „Bürgerlich“ mit Gemüseeinlage und Spiralnudeln Apfelmus	Linseneintopf mit Gemüse, Wurzelgemüse, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen Apfelmus	Gegrillte Hähnchenkeule mit Speck, Champignonrahmsauce, dazu Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree Apfelmus	2 kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensauce, warmen Kartoffelsalat und Gurkensalat Apfelmus	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes Apfelmus	Linsencurry mit Äpfeln und Möhren, dazu Ebly Apfelmus	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree Apfelmus
Mittwoch 23.11.2022	Hackbraten in Sahnesauce mit Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree Schokoladen-Grießpudding	2 kleine Bouletten auf Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree Schokoladen-Grießpudding	Steckrübeneintopf mit Möhren, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Kasselerfleisch Schokoladen-Grießpudding	Gebratenes Schollenfilet mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Schokoladen-Grießpudding	Asia-Wrap gefüllt mit Eisbergsalat, Möhren, Paprika und Hähnchenbrust in Sweet-Chili-Sauce Schokoladen-Grießpudding	Kartoffelcremesuppe mit Brötchen Schokoladen-Grießpudding	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln Schokoladen-Grießpudding
Donnerstag 24.11.2022	Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln Zitronen-Joghurtcreme	2 Knacker auf Grünkohl mit Salzkartoffeln Zitronen-Joghurtcreme	Eieromelett mit Champignons in Rahm, dazu Kartoffel-Kräuterpüree Zitronen-Joghurtcreme	Rindersauerbraten „Rheinischer Art“ in Rosinensauce mit Rotkohl und Kartoffelklöße Zitronen-Joghurtcreme	Alex-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Croûtons, Ei und Paprika-Joghurt-Dressing Zitronen-Joghurtcreme	Schokoladenpuddingsuppe mit Zwieback Zitronen-Joghurtcreme	Gebratenes Seelachsfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Bohnensalat Zitronen-Joghurtcreme
Freitag 25.11.2022	Putenkeulenbraten in Pilz-Sahnesauce, Brokkoliröschen und Kartoffelklöße Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce	Gebratenes Seelachsfilet auf Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Champignons und Gurke, dazu Eiernudeln Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Blumenkohl in Rahm und Kartoffelpüree Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce	Perl-Couscous-Salat mit Radieschen, Gurke, Paprika und Lauchzwiebeln Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce	Ditalini-Nudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Hafervollkornbrot Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce
Samstag 26.11.2022	1/2 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis Dessert	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen Dessert		Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und Tomatensalat 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		Boulette in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelpüree Dessert
Sonntag 27.11.2022	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree mit Speck Dessert	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln Dessert		Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Grünkohl und Kartoffelklöße Dessert			

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 | 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 28.11. - 04.12.2022

48	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 28.11.2022	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	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Käse-Kräutersauce, dazu Blattspinat und Rostitaler F G,I G,I	Bunter Nudelsalat mit Mayonnaise, Erbsen, Mais und Paprika, dazu Wiener Würstchen 3,A(a),C,G,I 2,3,7	Rote Bete-Kartoffelcremesuppe und Brötchen G,I A(a)	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Petersilienkartoffeln G,I 3,L 3,7 BE
	Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Joghurt mit Vanille-Geschmack G
Dienstag 29.11.2022	2 Eierpannkuchen 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,I 1,G,I,J G	Gebratenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln D 3,8,C,G,I 2,3	American Salat Salatmix, Gurke, Paprika, Tomate, Ei, Kochschinken- und Hähnchenbruststreifen, dazu Thousand-Island-Dressing 2,3,7,C G,I	Milchreis mit Zimt und Zucker und Apfel-Quittensauce G	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischinlage G,I 1,8 BE
	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail
Mittwoch 30.11.2022	Schinken-Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce 2,3,7,A(a),C G,I	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und Fleischbällchen C,G,I	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, dazu Paprika-Maisgemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,G 2,3,7 G,I 3,L	Grünkohlplatte mit Kasseler, Knacker, dazu Salzkartoffeln 2,3,G,I,J 2,3,7 2,3,J 3,L	Kalter Milchreis mit Apfelmus G 3	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d)	2 kleine Bouletten „Jäger Art“ mit Pilzsauce, Rosenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,G,I,J 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 01.12.2022	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 Schwitze und Salzkartoffeln 2,4,D 3,C,G,I G,I 3,L	Nudel-Eintopf mit Tomaten, Möhren, Porree, Kräutern und Fleischbällchen A(a),C,G,I	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Kartoffel-Kürbispüree und Rotkrautsalat 1,G G,I	Fingerfood frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip G	Gekochtes Ei mit Sensauce und Salzkartoffeln, dazu Rote Bete-Salat C G,I,J 8	Mageres Eisbeinfleisch 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 02.12.2022	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,I G	Gedünstetes Seelachsfilet in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Bohnensalat D G,I 3,L	1/2 Grillhähnchen, dazu Paprika-Tomatenreis und Krautsalat G,I	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing G	Nudeln mit Tomatensauce A(a) G,I G	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 03.12.2022	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 Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce, Petersilienkartoffeln und Bohnensalat D G,I 3,L	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce, Petersilienkartoffeln und Bohnensalat D G,I 3,L	 AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH	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 04.12.2022	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	Wildschweinrollbraten mit Preiselbeersauce, dazu Kartoffelklöße und Apfelmus 1,G,I,J 1,A(a),G 3	Wildschweinrollbraten mit Preiselbeersauce, dazu Kartoffelklöße und Apfelmus 1,G,I,J 1,A(a),G 3	MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr	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 | 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 05.12. - 11.12.2022

49	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 05.12.2022	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Zitronenmousse	Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln Zitronenmousse	Gebratene Hähnchenbrust in Käse-Kräutersauce, dazu Tomaten-Nudeln Zitronenmousse	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Speck und Zwiebeln in typischer Sauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Zitronenmousse	Bulgur-Salat mit Cevapcici Zitronenmousse	Sternchennudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Brötchen Zitronenmousse	Mageres Kasseler mit Bratensauce, Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree Zitronenmousse
Dienstag 06.12.2022	Hähnchenpfanne mit Gemüse und Reis Erdbeer-Rhabarbergrütze	Gebratene Boulette mit Bratensauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Erdbeer-Rhabarbergrütze	Feine Bratwurst mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln Erdbeer-Rhabarbergrütze	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Erdbeer-Rhabarbergrütze	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen Erdbeer-Rhabarbergrütze	Grießbrei mit heller Mehrfruchtsauce Erdbeer-Rhabarbergrütze	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Champignons und Gurke, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Erdbeer-Rhabarbergrütze
Mittwoch 07.12.2022	Schmorkohl mit Hackfleisch und Kartoffelpüree Karamelpudding mit Sahnesauce	Grüner Erbseneintopf mit Suppengemüse, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen Karamelpudding mit Sahnesauce	Gebratenes Pangasiusfilet, dazu Remouladensauce und gebackene Kartoffelspalten Karamelpudding mit Sahnesauce	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm, dazu Bratkartoffeln mit mit Speck und Zwiebeln, dazu Tomatensalat Karamelpudding mit Sahnesauce	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Milchbrötchen Karamelpudding mit Sahnesauce	Nudeln mit Käse-Kräutersauce Karamelpudding mit Sahnesauce	Hackbraten in Sahnesauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln Karamelpudding mit Sahnesauce
Donnerstag 08.12.2022	Fischragout in Kräuter-Rahmsauce mit Gemüstreifen, dazu Risi Bisi Grießbrei mit Kirschsauce	2 Knacker auf Grünkohl mit Salzkartoffeln Grießbrei mit Kirschsauce	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis Grießbrei mit Kirschsauce	Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln, Kräutern und Eieromelett, dazu Kartoffel-Röstitaler Grießbrei mit Kirschsauce	Hähnchen-BBQ-Wrap gefüllt mit Salatmix, Hähnchenbrust, Käse und BBQ-Sauce Grießbrei mit Kirschsauce	Gemüsecremesuppe und Baguette Grießbrei mit Kirschsauce	Bratwurst „Thüringer Art“ mit dunkler Senfsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln Grießbrei mit Kirschsauce
Freitag 09.12.2022	Nudeln „Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Hackfleischsauce Cappuccinopudding	Gebratenes Pangasiusfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Möhrensalat Cappuccinopudding	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Cappuccinopudding	Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße und Speckstippe Cappuccinopudding	Griechischer Salat Salatmix, Gurke, Kochschinkenstreifen Balkankäse, Peperoni und Tsatsiki-Dressing Cappuccinopudding	Nudeln mit italienischer Tomatensauce Cappuccinopudding	Hähnchenbrustfilet auf Spargelcremesauce, buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln Cappuccinopudding
Samstag 10.12.2022	Putenrollbraten mit Sahnesauce, Brechbohnen in Schwitze und Kartoffelpüree Dessert	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Specksauce und Kartoffelpüree Dessert	Gebratenes Schollenfilet mit Kräutersauce, Erbsen und Salzkartoffeln Dessert	Lammkeulenbraten in kräftiger Kräutersauce, dazu Bohnen und Butterkartoffeln Dessert	<div style="background-color: #800000; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH </div> <div style="background-color: #f08080; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 5px;"> MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr </div> <div style="background-color: #f08080; padding: 10px; 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 Dessert
Sonntag 11.12.2022	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kräuter-Kartoffelpüree Dessert	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel, dazu Reis Dessert	Lammkeulenbraten in kräftiger Kräutersauce, dazu Bohnen und Butterkartoffeln Dessert				Schweinespießbraten in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 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 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