

SPEISEPLAN VOM 09.01. BIS 03.02.2023 (02. BIS 05. KW)

02	Menü - A -		Menü - B -		Menü - C -		04	Menü - A -		Menü - B -		Menü - C -	
09.01.2023	 Bio-Gabelspaghetti mit Tomatensauce	A(a) G,I	 Geflügelragout mit Rotkohl und Salzkartoffeln	1,G,I 8	 Milchreis mit Zimt und Zucker	G	23.01.2023	 Gemüse-Hähnchenpfanne , dazu Reis	G	 Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce und Gabelspaghetti	2,A(a) G,I A(a)	 Gabelspaghetti mit Tomatensauce	A(a) G,I
	Apfelmus	3	Apfelmus	3	Apfelmus	3		Pfirsichwürfelkompott		Pfirsichwürfelkompott		Pfirsichwürfelkompott	
10.01.2023	 Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Geflügelwienerscheiben	2,3,7 G,I,J	 Currywurst mit Ketchupsauce, dazu Kartoffelpüree	2,3,7 G,I G	 Penne mit Brokkoli-Käsecremesauce	A(a) G,I	24.01.2023	 Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Hühnerfleisch	A(a),C,G,I	 Lose Wurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	A(a) I	 Gekochtes Ei mit Senfsauce und Salzkartoffeln	C G,I,J
	 Möhren-Mandarinen-Rohkost oder Obst		 Möhren-Mandarinen-Rohkost oder Obst		 Möhren-Mandarinen-Rohkost oder Obst			 Möhren-Apfelrohkost oder Obst		 Möhren-Apfelrohkost oder Obst		 Möhren-Apfelrohkost oder Obst	
11.01.2023	 Fusilli und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln	A(a) 2,3,7,G,I	 Schweineschnitzel mit Bratensauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln	A(a) 1,G,I,J 1,G	 Möhren-Pastinaken-cremesuppe mit Hafervollkornbrot	G,I A(a,c,d)	25.01.2023	 Nudeln „Carbonara Art“ Fusilli und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln	A(a) 2,3,7,G,I	 Seelachsfrikadelle mit Kartoffel-Frischkäse-Füllung, Dillsauce und Salzkartoffeln	A(a),D,G,J G,I	 Tomatencremesuppe mit Reiseinlage	G,I
	Orangenpudding	1,G	Orangenpudding	1,G	Orangenpudding	1,G		Grüne Grütze mit Apfel-Mango-Geschmack und Vanillesauce	1,A(a),G	Grüne Grütze mit Apfel-Mango-Geschmack und Vanillesauce	1,A(a),G	Grüne Grütze mit Apfel-Mango-Geschmack und Vanillesauce	1,A(a),G
12.01.2023	 Eierfrikassee mit Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln	C,G,I	 Fischragout Pangasius, Tilapia und Wildlachs in Tomatensauce, dazu Reis	D,G,I	 Grießbrei mit roter Mehrfruchtsauce	A(a),G	26.01.2023	 Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce, dazu Kartoffelpüree und Gewürzgurke	1,G,I,J G 8,J	 Polentatasche mit Brokkoli-Käsecremesauce und Salzkartoffeln	A(a),G G,I	 Milchreis mit Apfel-Zimtsauce	G
	Obst		Obst		Obst			Obst		Obst		Obst	
13.01.2023	 Vegetarische Pusztafanne Vegetarisches Geschnetzeltes in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu Reis	A(a,c),C,G,I	 Geflügelboulette mit Geflügelsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln	A(a),C,J 1,G 1,G	 Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Baguette	G,I A(a)	27.01.2023	 Kartoffeleintopf mit Geflügelwien Würstchen	G,I 2,3,7	 Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln	A(a) 1,G 1,G	 Gemüsecremesuppe und Brötchen	G,I A(a)
	Erdbeerpudding	G	Erdbeerpudding	G	Erdbeerpudding	G		Pudding mit Bananen-Geschmack	1,G	Pudding mit Bananen-Geschmack	1,G	Pudding mit Bananen-Geschmack	1,G
03	Menü - A -		Menü - B -		Menü - C -		05	Menü - A -		Menü - B -		Menü - C -	
16.01.2023	 Reiseintopf mit Gemüseeinlage und Eierstich, dazu Brötchen	C,G,I A(a)	 Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Wirsing in Rahm, dazu Salzkartoffeln	1,G G,I	 Gabelspaghetti mit Tomaten-Käsesauce	A(a) G,I	30.01.2023	 Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis	A(a),G,I			 Sternchennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Brötchen	A(a),G,I A(a)
	Apfel-Aprikosenkompott		Apfel-Aprikosenkompott		Apfel-Aprikosenkompott			Kirschkompott		Kirschkompott		Kirschkompott	
17.01.2023	 Gekochtes Ei mit Senfsauce und Salzkartoffeln	C G,I,J	 Schweinegeschnetzeltes in dunkler Sahnesauce, dazu Reis	1,G,I,J	 Gemüsebolognese , dazu Ebly	G,I A(a)	31.01.2023			 Kochklops in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln	A(a),C,G,J G,I	 Bio-Gabelspaghetti mit Käse-Kräutersauce	A(a) G,I
	 Rote Bete oder Obst	8	 Rote Bete oder Obst	8	 Rote Bete oder Obst	8		 Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst		 Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst			
18.01.2023	 Blumenkohl in holländischer Sauce mit vegetarischem Geschnetzelten, dazu Salzkartoffeln Zitronenjoghurtspeise	1, A(a,c),C,G,I,J 1,G	 Boulette und Tomaten-sahnesauce mit Gemüsestreifen, dazu Kartoffelpüree Zitronenjoghurtspeise	A(a),C G,I G 1,G	 Kartoffelcremesuppe mit Brötchen	G,I A(a)	01.02.2023	 Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln	A(a) 2,3,7,G,I G	 Eieromelett mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	C,G,I G,I G	 Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Hafervollkornbrot	G,I A(a,c,d)
					Zitronenjoghurtspeise	1,G		Vanillepudding		Vanillepudding		Vanillepudding	G
19.01.2023	 Nudeln „Bolognese Art“ Penne mit Tomaten-Geflügelhackfleischsauce	A(a) G	 Bratwurst mit Rahmsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln	7 1,G,I,J I	 Vanillepuddingsuppe mit Schokocornflakes	1,G A(a)	02.02.2023	 Brokkoli in holländischer Sauce mit vegetarischem Geschnetzelten und Salzkartoffeln Obst	1,A(a,c),C,G,I,J	 Fischburger mit Zitronenbuttersauce, Erbsen-Maisgemüse und Salzkartoffeln	A(a),D,G G,I 1,G	 Grießbrei mit roter Mehrfruchtsauce	A(a),G
	Obst		Obst		Obst			Obst		Obst		Obst	
20.01.2023	 Hühnerfrikassee „Gärtnerin Art“ mit Gemüseeinlage und Bio-Reis	G	 Backfisch mit Kräutersahnesauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree	A(a),D G,I 1,G G	 Ditalini-Nudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Hafervollkornbrot	A(a),G,I A(a,c,d)	03.02.2023	 Gelber Erbseneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Frühlingsbrot	G,I A(a,b,d),F,G,K	 Hackbraten mit dunkler Sahnesauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	A(a) 1,G,I,J 8	 Penne mit italienischer Tomatensauce	A(a) G,I
	Vanillegrießbrei	1,A(a),G	Vanillegrießbrei	1,A(a),G	Vanillegrießbrei	1,A(a),G		Stracciatellajoghurt	1,G	Stracciatellajoghurt	1,G	Stracciatellajoghurt	1,G

Kennzeichnung: Die farbig hinterlegten Gerichte bilden den HOPSI-PFAD nach der „Bremer Checkliste“.

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

