


Speiseplan vom 13.11. - 19.11.2023

46	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Kalt-Menü
Montag 13.11.2023	Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce A(a), G, I BE 3,8 Apfelmus 3	Ragout vom Schwein und Rind, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1, G, I, J 8 3, L 2,8 BE Apfelmus 3	Hähnchenpfanne "Chinesisch" mit Hühnerfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis 3, A(a), F, G, I 4,9 BE Apfelmus 3	"Schottisches Pfeffersteak" Schweinenackensteak in Whisky-Pfeffersauce, dazu Kartoffelspalten und grüner Bohnensalat G, J, I A(a) 3,8 BE Apfelmus 3	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 3,8, C, G, J 2,3,7 Apfelmus 3	Milchreis mit Zimt und Zucker G 5,0 BE Apfelmus 3	2 kleine Bouletten mit Senf, dazu bunter Kartoffelsalat mit Senf und Öl 8 A(a), C, J
Dienstag 14.11.2023	Fleischklößchenragout Geflügelfleischklößchen, Erbsen und Möhren in heller Sauce, dazu Reis 3, A(a), G, I 6,2 BE Schokopudding mit Vanillesauce 1, G	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree 2,3,7 G, I G 3,3 BE Schokopudding mit Vanillesauce 1, G	Mageres Kasseler auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,3,7 2,3, I G 3,3 BE Schokopudding mit Vanillesauce 1, G	2 kleine Schweineschnitzel "Wiener Art" dazu Bratensauce, Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln A(a) 1, G, I, J 1, G 3, I 4,9 BE Schokopudding mit Vanillesauce 1, G	Hopsi-Fit-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Körner-Mix, Salatcroûtons und Bärlauch-Joghurt-Dressing A(a) A(a) G G Schokopudding mit Vanillesauce 1, G	Fadennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Brötchen A(a), G, I A(a) 3,5 BE Schokopudding mit Vanillesauce 1, G	Hausmachersülze mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise
Mittwoch 15.11.2023	Fusilli mit Tomatensauce und Jagdwurstwürfeln A(a) 2,3,7, G, I 6,3 BE Joghurt mit Früchten G	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, buntem Gemüse und Salzkartoffeln A(a) 1, G 1, G 3, L 3,5 BE Joghurt mit Früchten G	2 kleine Bouletten auf Schmorgurken, dazu Salzkartoffeln A(a), C G, I 3, L 2,8 BE Joghurt mit Früchten G	Gebratenes Seelachsfilet auf Schmorgurken, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln D G, I, J 1, G 3, L 3,2 BE Joghurt mit Früchten G	American Salat Salatmix, Gurke, Paprika, Tomate, Ei, Kochschinken- und Hähnchenbruststreifen, dazu Thousand-Island-Dressing 2,3,7, C G, J G G Joghurt mit Früchten G	Brokkolicremesuppe, dazu Hafervollkornbrot G, I A(a, c, d) 2,8 BE Joghurt mit Früchten G	Bunter Linsensalat, dazu 2 Wiener Würstchen mit Senf 2,3,7, I, J
Donnerstag 16.11.2023	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis G 8,5 BE Pudding mit Pistazien-Geschmack 1, G, H(g, k)	Boulette mit dunkler Sahnesauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln A(a), C 1, G, I, J 1, G 3, L 3,3 BE Pudding mit Pistazien-Geschmack 1, G, H(g, k)	Gebratenes Pangasiusfilet mit Kräuter-Senfesauce, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln D G, I, J 1, G 3, L 2,9 BE Pudding mit Pistazien-Geschmack 1, G, H(g, k)	Grünkohlplatte mit Kochwurst und Kasseler, dazu Salzkartoffeln 2,3, G, I, J 2,3,7 3, L 2,8 BE Pudding mit Pistazien-Geschmack 1, G, H(g, k)	Asia-Wrap gefüllt mit Eisbergsalat, Möhren, Paprika und Hähnchenbrust in Sweet-Chili-Sauce 3, A(a), C, F, G, J 2,3,7 A(a, b) 2,8 BE Pudding mit Pistazien-Geschmack 1, G, H(g, k)	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Roggenmischbrot G, I A(a, b) 2,8 BE Pudding mit Pistazien-Geschmack 1, G, H(g, k)	Käseplatte mit drei verschiedenen Käsesorten, dazu Bauernbrot und Butter
Freitag 17.11.2023	2 gekochte Eier mit Senfsauce, Salzkartoffeln und Rote Bete C G, I, J 3, L 8 3,8 BE Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1, G	Fischragout Seelachs und Pangasius in Kräutersauce, dazu Reis und Rote Beete D, G, I 2,3, G, I, J 3, L 2,5 BE 8 6 BE 1, G Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1, G	Knacker und Pinkel auf Grünkohl, dazu Salzkartoffeln 2,3,4,7, A(c) 2,3, G, I, J 3, L 2,5 BE Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1, G	Gebratene Entenbrust mit Geflügelsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße A(a, c), F 1, G 8 1, A(a) 2,5 BE Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1, G	Kalter Grießbrei mit Sauerkirschsauce A(a), G A(a) 3,8 BE 1, G Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1, G	Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce A(a) G, I 3,8 BE Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1, G	Feiner Heringssalat mit Gurke, Zwiebel und Apfel angemacht mit Mayonnaise, dazu Hafervollkornbrot und Butter 2 A(a), C, G, G, J
Samstag 18.11.2023	3 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott A(a), C, G 6,3 BE Dessert G	Bördeländer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7, G, I 2,5 BE Dessert G	Vegetarisches Geschnetzeltes "Zürcher Art" mit Röstitaler A(a, c), C, G, I 3,3 BE Dessert G	Kasseler auf Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,7 3, I 2,3, G 3,8 BE Dessert G	<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: #f08080; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 5px;"> MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr </div> <div style="background-color: #f08080; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 5px;"> SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr </div> <p style="font-size: small; margin-top: 5px;">*Arbeitstag = Montag - Freitag</p>		
Sonntag 19.11.2023	Hackbraten "Jäger Art" in Waldpilzsauce, mit Rosenkohl und Salzkartoffeln A(a) 1, G, I, J 1, G 3, L 3,4 BE Dessert G	Bratwurstschnecke auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3 2,3, I G 3,3 BE Dessert G	Rührei auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln C, G G, I 3, L 2,3 BE Dessert G	2 kleine Rinderrouladen "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 2,3, G, J 1,8, G, I, J G 3, L 3 BE Dessert G			2 Scheiben Römerbraten, dazu bunter Kartoffelsalat 2,3,7,8 C, J, J

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 | 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 20.11. - 26.11.2023


47	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Kalt-Menü
Montag 20.11.2023	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben 2,3,7,G,I 2,7 BE	Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille und Salzkartoffeln A(a),C,G,I G,I 3,L 4,5 BE	Schweinegulasch "Jäger Art" mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln 1,G,I,I G 3,L 2,7 BE	Rindfleisch "Thailändisch" Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen, Curry, Chili und Limette, dazu Reis 2,F,G,I 5 BE	Penne-Nudelsalat mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets 5,A(a),L A(a)	Gabelspaghetti mit Käsesauce A(a) G,I 5,9 BE	Eiersalat mit Gemüseeinlage und Mayonnaise, dazu Brötchen 3,C,J A(a)
Dienstag 21.11.2023	Buntes Eierragout in Kräutersauce mit Salzkartoffeln und Rotkohl-Apfelrohkost C,G,I 3,L 2 BE	3 Kochklopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rotkohl-Apfelrohkost A(a),C,G,I G,I 3,L 2,6 BE	4 gebratene Fischstäbchen, dazu warmer Kartoffelsalat A(a),D 8 4,1 BE	Grünkohlplatte mit Kochwurst und Kasseler, dazu Bratkartoffeln mit Speck 2,3,G,I,I 2,3,7 2,3 1,8 BE	Kalter Milchreis mit Apfelmus und Zucker und Zimt G 3 A(a) G,I 6,4 BE	Nudeln "Napoli" Fusilli mit fruchtiger Tomatensauce G 3 A(a) G,I 6,4 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 3,8 A(a),C,J
Mittwoch 22.11.2023	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis 1,G 5,6 BE	Hackbraten mit Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln A(a) 1,G,I,I G,I 3,L 3,2 BE	Vegetarisches Geschnetzeltes "Bombay" in Currysauce mit Pfirsich und Ananas, dazu Reis A(a,c),C,G,I G,I 3,L 5,5 BE	Gebratenes Seelachsfilet mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat D G,I 3,L 2,9 BE	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes G A(a)	Reissuppe mit Gemüseeinlage, dazu Brötchen G,I A(a) 3,4 BE	"Wurstplatte" Mortadella, Salami, Rot- und Leberwurst, dazu Vollkornbrot und Butter 1,2,3,5,7 A(a,b,d),G,I,L
Donnerstag 23.11.2023	Veggie-Bolognese Penne mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce A(a) G,I 6,3 BE	Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Erbsen-Maisgemüse und Salzkartoffeln F 1,G 1,G 3,L 3,5 BE	Bayrischer Leberkäse auf dunkler Senfsauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,3,7 1,G,I,I 2,3,I 3 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Tomatensalat A(a),C G,I 2,3 4,7 BE	Griechischer Salat Salatmix, Gurke, Kochschinkenstreifen Balkankäse, Peperoni und Tsatsiki-Dressing 1,2,3,5,7,G,L G	Vanillepuddingsuppe mit Schokocornflakes G A(a) 6,3 BE	2 Rollmopse mit Zwiebelringen und Tomate, dazu bunter Kartoffelsalat 8 D,J
Freitag 24.11.2023	Hühnerfriskassee mit Gemüseeinlage, dazu Reis G,I 5,5 BE	Backfisch mit Zitronenbuttersauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree A(a),D G,I 1,G G 3,3 BE	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Gemüse-Getreidefüllung, auf Tomatensauce, dazu Reis A(a),C,F,I,I G,I 6,3 BE	Gegrillte Schweinehaxe auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree G,I 2,3,G 3,5 BE	Wrap gefüllt mit Hackfleisch, Salat, Paprika, Mais und Käse 3,A(a),C,G,J	Gemüsecremesuppe mit Roggenvollkornbrot G,I A(a,b) 2,8 BE	Krautsalat mit 2 Bouletten, Bauernbrot und Butter 8 A(a,b,c,d),C,G
Samstag 25.11.2023	Hühnereintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Hühnerfleisch G,I 2 BE	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Specksauce und Kartoffelpüree G,J 1,2,3,G,I,I G 4,1 BE	Kartoffelpuffer mit kaltem Apfelmus A(a),C 3 5 BE	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rote Bete-Salat D 3,5,G,I,L 3,L 8 3,5 BE	<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: #f0e68c; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 5px;"> MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr </div> <div style="background-color: #f0e68c; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 5px;"> SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr </div>		Sahniger Kräuterquark mit Gurke und Tomate, dazu Vollkornbrot und Butter A(a,b),G
Sonntag 26.11.2023	Kasselerbraten in Burgundersauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 2,3,7 1,G,I,I G,I 3,L 2,8 BE	Kaiserschmarrn, dazu heißes Apfelmus A(a),C,G 3 5,2 BE	Pilzpfanne in Rahmsauce, dazu Spätzle 1,G,I A(a),C,G 4,9 BE	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Grünkohl und Kartoffelklöße 1,G 2,3,G,I,I A(a) 2,7 BE			Dessert G

*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 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 27.11. - 03.12.2023

48	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Kalt-Menü
Montag 27.11.2023	Fruchtiges Hühnercurry Hühnerfleisch in Curry-Mangosauce, dazu Reis 5,9 BE	Gekochtes Ei in Senfsauce mit Buttermöhren und Salzkartoffeln 2,7 BE	Hackbraten mit Bratensauce, dazu Möhregemüse und Kartoffelpüree 3,6 BE	2 kleine Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Bratensauce, dazu Bratkartoffen mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat 5,4 BE	Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten A(a),C	Milchreis mit Zimt und Zucker 5,0 BE	Kasselerbraten -kalt mit Sahneerrettich, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 2,3,7,8 C,G,J,L
Dienstag 28.11.2023	Ragout vom Schwein mit Champignons, dazu Reis 5,3 BE	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln 3,4 BE	Fleischkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 3,1 BE	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Möhrensalat 5,1 BE	Hirtensalat Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Balkankäse, Oliven und Joghurt-Dressing G	Hörnchennudeln mit Tomaten-Käsesauce 5 BE	Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Kartoffelsalat mit Senf und Öl 2,3,4,8 C,D,G,J,L
Mittwoch 29.11.2023	Veggie-Pusztapfanne Vegetarisches Geschnetzeltes in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu Reis 6,1 BE	Seelachsfilet mit Frischkäsefüllung, dazu Kräutersauce, Erbsen und Kartoffelpüree 5,8 BE	Schweinesauerbraten "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Rosenkohl und Kartoffelklöße 3,6 BE	Pfifferlinge in Rahmsauce mit Eieromelett, dazu gebackene Kartoffelspalten 2,8 BE	Kalter Grießbrei mit Birnensauce 1	Kürbiscremesuppe, dazu Hafervollkornbrot 3,3 BE	"Schlachtplatte" Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, dazu Vollkornbrot und Butter 2,3,4,5,7 A(a,b),G,J,L
Donnerstag 30.11.2023	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke 2,5 BE	Eierkuchen mit Schokosauce 9,3 BE	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis 5,8 BE	Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ mit Champignons in Rahm, dazu Röstitaler und Bohnensalat 4,5 BE	Chef-Salat Salatmix, Tomate, Kochschinkenstreifen, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing G	Steckrübeintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Brötchen 3,8 BE	Schweizer Käse-Wurstsalat garniert mit Ei und Tomate, dazu Bauernbrot und Butter 2,3,7 A(a,b,c,d),C,G,J
Freitag 01.12.2023	Sternchennudelsuppe mit Gemüse- und Hühnerfleischseinlage 1 BE	Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce und Fusilli 7,6 BE	3 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3,4 BE	Gebrautes Hähnchenbrustfilet mit Käse-Kräutersauce, dazu Blattspinat und Nudeln 3,1 BE	Hähnchen-BBQ-Wrap gefüllt mit Saltmix, Hähnchenbrust, Käse und BBQ-Sauce A(a)	Nudeln mit Tomatensauce 6,2 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Nudelsalat mit Mayonnaise A(a),C,J
Samstag 02.12.2023	Mageres Kasseler mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln 3,5 BE	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischseinlage 1,8 BE	Apfelstrudel mit Vanillesauce 7,5 BE	Gebrautes Forellenfilet mit Kräuter-Buttersauce, Salzkartoffeln und Möhrensalat 3,2 BE	<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 10px; text-align: center;">  AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH </div> <div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 5px;"> MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr </div> <div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 5px;"> SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr </div>		
Sonntag 03.12.2023	2 Quarkkekuchen mit Vanillesauce 5,6 BE	Ungarischer Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln 4,0 BE	Möhrensuppe mit Wiener Würstchen 2,0 BE	2 kleine Rinderrouladen "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke, in typischer Sauce, Rotkohl und Kartoffelklößen 3,3 BE			
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	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 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.
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 04.12. - 10.12.2023

49	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Kalt-Menü
Montag 04.12.2023	Blumenkohl in holländischer Sauce mit Geflügelfleischklößchen, dazu Kartoffelpüree 1,A(a),G,I,J G 3,0 BE	Bratwurst mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln 7 1,G,I,J I 3,3 BE	Schweinegulasch mit Rosenkohl und Kartoffelpüree 1,G,I,J G,I G 2,6 BE	Schweinenackensteak "Hawaii" mit Ananas und Käse in Currysauce, dazu Risi-Bisi G G,I 5,1 BE	Eiersalat mit Gemüseeinlage und Mayonnaise, dazu Brötchen 3,C,J A(a)	Penne mit Tomaten-Kräutersauce A(a) G,I 5,9 BE	Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt, dazu Waldorfsalat garniert mit Früchten, Toast und Butter 2,3,7 A(a),C,G,H(g),I,J
Dienstag 05.12.2023	Soljanka Jagdwurst-, Gurken- und Paprikawürfel in Tomatensauce, dazu Weißbrot 2,3,7,8,I A(a),G 4,0 BE	Eieromelett mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln C,G,I G,I 2,3 BE	Hackbraten mit Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J 3,L G 3,3 BE	Gebratenes Seelachsfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Gurkensalat D G,I 3,L 3,0 BE	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing G G	Fusilli mit Käsesauce A(a) G,I 4,8 BE	Feiner Heringssalat mit Gurke, Zwiebel und Apfel angemacht mit Mayonnaise, dazu Hafervollkornbrot und Butter 2 A(a),C,G,G,I
Mittwoch 06.12.2023	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis A(a),G,I 5,1 BE	Schweinebraten mit Rahmsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 1,G,I,J 8 3,L 3,3 BE	Feine Bratwurst mit Rahmsauce, Wirsing in Rahm und Petersilienkartoffeln 7,I,I 1,G,I,J G,I 3,L 2,7 BE	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln, Fingermöhren und Kräuter-Kartoffelpüree 1,G,I,J 1,G G 3,2 BE	Kalter Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Sauerkirschsauce G G	Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln und Brötchen G,I A(a) 3,9 BE	Käseplatte mit drei verschiedenen Käsesorten, dazu Bauernbrot und Butter A(a,b,c,d),G
Donnerstag 07.12.2023	Currywurstgulasch Geflügel-Wienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree 2,3,7,G,I G 3,8 BE	Möhrenbratling mit Brokkolicremesauce und Salzkartoffeln A(a),C,I,K G,I 3,L 2,4 BE	Steckrübeneintopf mit Möhren, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Kasselerfleisch 2,3,7,G,I 2,3 BE	Rindersauerbraten "Rheinischer Art" in Rosinensauce mit Rosenkohl Petersilienkartoffeln J 1,G,I,J 8 3,L 3,2 BE	Thunfisch-Wrap Salatmix, Gurke, Tomate und Thunfisch in einer Spinat-Tortilla 3,A(a),C,D,G,J	Grießbrei mit roter pürierter Fruchtsauce A(a),G 5,5 BE	Hausmachersülze mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 2,3,7,8 C,G,I,J
Freitag 08.12.2023	Nudeln "Bolognese Art" Gabelspaghetti mit Hackfleisch-Tomatensauce A(a) G,I 5,5 BE	Fischbratling mit Dillsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln A(a),D,G G,I 1,G 3,L 4,3 BE	Rindergulasch "Stroganoff" in Sauerrahmsauce mit Champignons und Gurke, dazu Eiernudeln 1,8,G,I,J A(a),C 4,1 BE	Kasseler auf Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,7 3,I 2,3,G 3,8 BE	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt dazu Cornflakes G A(a)	Möhren-Pastinaken-cremesuppe , dazu Roggenvollkornbrot G,I A(a,b) 2,7 BE	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 3,8,C,G,J 2,3,7
Samstag 09.12.2023	Eierkuchen und Schokoladensauce mit Birnenwürfeln A(a),C,G G 5,9 BE	Bördeländer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I 2,5 BE	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat A(a),C,G,I G,I 3,L 8 3,2 BE	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Kartoffel-Röstitaler 1,G,I,J 1,G 8 3,8 BE	 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 an buntem Nudelsalat mit Mayonnaise 3 A(a),C,J
Sonntag 10.12.2023	Wirsinghohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree G,I 1,G,I,J G 3,0 BE	Hähnchenkeule auf Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G,I G 2,3 BE	Pilzpfanne in Rahmsauce, dazu Serviettenknödel 1,G,I A(a),C,G 2,2 BE	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G 8 A(a),G 3,3 BE			2 Scheiben Römerbraten , dazu bunter Kartoffelsalat 2,3,7,8 C,I,J

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