

Speiseplan vom 08.01. - 14.01.2024

2	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Kalt-Menü
Montag 08.01.2024	Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce A(a) G,I 3,8 BE	Ragout vom Rind, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1,G,I,J 8 3,L 3,3 BE	Hackbraten mit Bratensauce, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J 1,G G 3,6 BE	Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ mit Champignons in Rahm, dazu Röstitaler und Bohnensalat A(a) G,I 4,5 BE	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 3,8,C,J 2,3,7	Milchreis mit Zimt und Zucker G 5,0 BE	Kasselerbraten -kalt mit Sahneerrettich, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 2,3,7,8 C,G,I,L
Dienstag 09.01.2024	Fleischklößchenragout Geflügelfleischklößchen, Erbsen und Möhren in heller Sauce, dazu Reis 3,A(a),G,I 6,2 BE	Currywurst mit Ketchupsauce, dazu Kartoffelpüree und Möhrensalat 2,3,7 G,I G 2,3,8 3,1 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	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Möhrensalat A(a),D,G,I,J 8 2,3,8 5,1 BE	Hopsi-Fit-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Ei, Kochschinken, Salatcroûtons und Bärlauch-Joghurt-Dressing A(a) G	Fadennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Roggenvollkornbrot A(a),G,I A(a),b 3,5 BE	Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Kartoffelsalat mit Senf und Öl 2,3,4,8 C,D,G,I,L
Mittwoch 10.01.2024	Nudeln mit Tomatensauce und Jagdwurstwürfeln A(a) 2,3,7,G,I 6,3 BE	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, buntem Gemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,G 1,G 3,L 3,5 BE	Schweinesauerbraten "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Rosenkohl und Kartoffelklöße 3,6 BE 1,G,I,J G	Pfifferlinge in Rahmsauce mit Eieromelett, dazu gebackene Kartoffelspalten 1,2,G,I,J C,G A(a) 2,8 BE	American Salat Salatmix, Gurke, Paprika, Tomate, Ei, Kochschinken- und Hähnchenbruststreifen, dazu Thousand-Island-Dressing 2,3,7,C G,I G	Brokkolicremesuppe, dazu Hafervollkornbrot G,I A(a),c,d 2,8 BE	"Schlachtplatte" Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, dazu Vollkornbrot und Butter 2,3,4,5,7 A(a),b),G,I,J,L
Donnerstag 11.01.2024	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis G 8,5 BE	Boulette mit dunkler Sahnesauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln A(a),C 1,G,I,J 1,G 3,L 3,3 BE	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I 5,8 BE	2 kleine Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Bratensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat A(a) 1,G,I,J 2,3 5,4 BE	Asia-Wrap gefüllt mit Eisbergsalat, Möhren, Paprika und Hähnchenbrust in Sweet-Chili-Sauce 3,A(a),C,F,G,I 2,3 5,4 BE	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Brötchen G,I A(a) 3 BE	Schweizer Käse-Wurstsalat garniert mit Ei und Tomate, dazu Bauernbrot und Butter 2,3,7 A(a,b,c,d),C,G,I,J
Freitag 12.01.2024	2 gekochte Eier mit Senfsauce, Salzkartoffeln und Rote Bete C G,I,J 3,L 8 3,8 BE	Fischragout Seelachs und Pangasius in Kräutersauce, dazu Reis und Rote Beete D,G,I 2,3,I G 8 6 BE	3 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 7,G 2,3,I G 3,4 BE	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, Rotkohl und Kartoffelpüree 1,G,I,J 8 G 5,4 BE	Kalter Grießbrei mit Sauerkirschsauce A(a),G	Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce A(a) G,I 3,8 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Nudelsalat mit Mayonnaise 3 A(a),C,I
Samstag 13.01.2024	Mageres Kasseler mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln 2,3,7 1,G,I,J 8 3,L 3,5 BE	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischeinlage G,I 1,8 BE	Apfelstrudel mit Vanillesauce A(a) 1,G 7,5 BE	Gebratenes Forellenfilet mit Kräuter-Buttersauce, Salzkartoffeln und Möhrensalat D G,I 3,L 2,3,8 3,2 BE	AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH  MONTAG BIS FREITAG BIS ZUM VORHERIGEN ARBEITSTAG* 16:00 UHR	2 Bouletten mit Tsatsiki, dazu mediterraner Bulgursalat A(a),C,G,I	
Sonntag 14.01.2024	Hefeklöße, dazu Pflaumensauce A(a),C,G 5,2 BE	Ungarischer Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln 1,G,I,J A(a),C 4,0 BE	Möhrensuppe mit Wiener Würstchen G,I 2,3,7 2,0 BE	2 kleine Rinderrouladen "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke, in typischer Sauce, Rotkohl und Kartoffelklößen 2,I 1,8,G,I,J 1,A(a),8 3,3 BE		SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Mandarinen, dazu Toast und Butter 3 A(a),C,G,I

*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 | 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 15.01. - 21.01.2024

3	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Kalt-Menü
Montag 15.01.2024	Gelber Erbseneintopf mit Geflügelwiener-scheiben 2,3,7,G,I 4 BE	Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille und Kartoffelpüree A(a),C,G,I G,I G 6 BE	Schweinegulasch mit Rosenkohl und Salzkartoffeln 1,G,I,J G,I 3,L 2,7 BE	Schweinenackensteak "Hawaii" mit Ananas und Käse in Currysauce, dazu Risi-Bisi G G,I 5,1 BE	Penne-Nudelsalat mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets 5,A(a),L A(a)	Gabelspaghetti mit Käsesauce 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,I,J
Dienstag 16.01.2024	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	Blutwurst auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,4,A(a),J G,I G 2,8 BE	Gebratenes Seelachsfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Gurkensalat D G,I 3,L 3,0 B	Griechischer Salat Salatmix, Gurke, Kochschinkenstreifen Balkankäse, Peperoni und Tsatsiki-Dressing 1,2,3,5,7,G,L A(a) G,I G	Nudeln "Napoli" Fusilli mit fruchtiger Tomatensauce A(a) G,I 6,4 BE	Feiner Heringssalat mit Gurke, Zwiebel und Apfel angemacht mit Mayonnaise, dazu Hafer-vollkornbrot und Butter 2 A(a),C,D,G,I
Mittwoch 17.01.2024	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis 1,G 5,6 BE	Hackbraten mit Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln A(a) 1,G,I,J G,I 3,L 3,2 BE	Feine Bratwurst mit Rahmsauce, Wirsing in Rahm und Petersilienkartoffeln 7,I,J 1,G,I,J G,I 3,L 2,7 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	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes G A(a)	Reissuppe mit Gemüseeinlage, dazu Maisbrot G,I A(a,b,d),F,K 3,4 BE	Käseplatte mit drei verschiedenen Käsesorten, dazu Bauernbrot und Butter A(a,b,c,d),G
Donnerstag 18.01.2024	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	Steckrübeneintopf mit Möhren, Kartoffelwürfeln Petersilie und Kasselerfleisch 2,3,7,G,I 1,G,I,J G,I 3,L 2,3 BE	Rindersauerbraten "Rheinischer Art" in Rosinensauce mit Rosenkohl Petersilienkartoffeln J 1,G,I,J 3,L 3,2 BE	Wrap gefüllt mit Hackfleisch, Salat, Paprika, Mais und Käse 3,A(a),C,G,J	Vanillepuddingsuppe mit Schokocornflakes G A(a) BE 6,3	Hausmachersülze mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 2,3,7,8 C,G,I,J
Freitag 19.01.2024	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage, dazu Reis G 5,5 BE	Backfisch mit Zitronenbutter-sauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree A(a),D G,I 1,G G 3,3 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 G 2,3 3,8 BE	Kalter Milchreis mit Apfelmus und Zucker und Zimt G 3	Gemüsecremesuppe mit Roggenvollkornbrot G,I A(a,b) 2,8 BE	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 3,8,C,G,J 2,3,7
Samstag 20.01.2024	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	Fleischkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 1,2,3,7 1,G,I,J G 2,3 3,1 BE	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Kartoffel-Röstitaler 1,G,I,J G 1,G 3,8 BE	<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: #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>	Boulette an buntem Nudelsalat mit Mayonnaise 3 A(a),C,J	
Sonntag 21.01.2024	Wirsingkohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree G,J 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	

*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

Speiseplan vom 22.01. - 28.01.2024

4	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Kalt-Menü
Montag 22.01.2024	Fruchtiges Hühnercurry G,J Hühnerfleisch in Curry-Mangosauce, dazu Reis 5,9 BE	Gekochtes Ei C in Senfsauce G,I,J mit Buttermöhren 1,G und Salzkartoffeln 3,L 2,7 BE	Linseneintopf 2,3,7,G,I,J Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen BE 3,3	"Griechische Platte" Gyrosfleisch, Cevapcici mit Zwiebeln, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki G 3,8 BE	Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten A(a),C	Milchreis G mit Zimt und Zucker 5,0 BE	Eiersalat 3,C,J mit Gemüseeinlage und Mayonnaise, dazu Brötchen A(a)
Dienstag 23.01.2024	Veggie-Pusztapfanne A(a,c),C,G,J Vegetarisches Geschnetzeltes in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu Reis 6,1 BE	Seelachsfilet A(a),D,G,J mit Frischkäsefüllung, grünen Bohnen, Kartoffelpüree und Rotkrautsalat G 5,6 BE	Kohlroulade G,J mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree 1,G,I,J G 2 BE	Gebratene Kalbsleber 1,G,I,J mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, Rotkohl und Kartoffelpüree 8 G 2,6 BE	Hirtensalat Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Balkankäse, Oliven und Joghurt-Dressing G	Kürbiscremesuppe, G,I dazu Hafervollkornbrot A(a,c,d) 3,3 BE	Paniertes Schweineschnitzel 3,8 mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise A(a),C,J
Mittwoch 24.01.2024	Ragout vom Schwein 1,G,J mit Champignons, dazu Reis 5,3 BE	Hähnchenschnitzel A(a) mit Geflügelsauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln 1,G 3,L 3,4 BE	2 kleine Bouletten A(a),C auf buntem Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G,I G 2,7 BE	Gebratene Entenbrust A(a,c),F mit Geflügelsauce, Kartoffel-Kürbispüree und Rotkrautsalat 1,G G,I 2,6 BE	Kalter Grießbrei mit Birnensauce A(a),G	Hörnchennudeln A(a),C mit Tomaten-Käsesauce G,I 5 BE	2 Rollmopse 8 mit Zwiebelringen und Tomate, dazu bunter Kartoffelsalat DJ
Donnerstag 25.01.2024	Gehacktesstippe 1,G,I,J Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke G 8,J 2,5 BE	Eierkuchen A(a),C,G mit Schokosauce G 9,3 BE	Gedünstetes Pangasiusfilet D in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Bohnensalat G,I 3,L 3 BE	Sauerkrautplatte 2,3,I mit Kasseler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,7 7,G 2,3,G 2,7 BE	Chef-Salat 2,3,7,CG Salatmix, Tomate, Kochschinkenstreifen, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing G	Steckrübeneintopf G,I mit Kartoffelwürfeln, dazu Dinkelbrot A(a),K,M 3,8 BE	Boulette A(a),C mit Couscoussalat
Freitag 26.01.2024	Kartoffeleintopf 2,3,7,G,I mit Gemüseeinlage und Geflügelwiener-scheiben 2,7 BE	Panierte Jagdwurstscheibe 2,A(a) mit Tomatensauce und Fusilli G,I A(a) 7,6 BE	Schweineschnitzel A(a) mit Bratensauce, dazu Paprika-Maisgemüse und Salzkartoffeln 1,G,I,J G,I 3,L 4 BE	"Rotweinhähnchen" Hähnchenkeule in Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln und Rotkrautsalat 1,G,I,J 3,L 3,2 BE	Hähnchen-BBQ-Wrap 1,3,A(a),C,G,J gefüllt mit Salatmix, Hähnchenbrust, Käse und BBQ-Sauce	Grießbrei A(a),G mit roter pürierter Fruchtsauce 5,5 BE	"Wurstplatte" 1,2,3,5,7 Mortadella, Salami, Rot- und Leberwurst, dazu Vollkornbrot und Butter A(a,b,d),G,I,L
Samstag 27.01.2024	3 Kochklopse A(a),C,G,J auf Wirsing in Rahm, dazu Petersilienkartoffeln G,I 3,L 3,1 BE	Hackbraten A(a) in Sahnesauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln 1,G,I,J G 3,L 5 BE	Milchreis G mit Mandarinenauce und Zucker und Zimt 1,G,I,J 7,3 BE	Gebratenes Forellenfilet D mit Zitronen-Kräutersauce, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat G,I 3,L 3 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 <small>*Arbeitstag = Montag - Freitag</small>		Sahniger Kräuterquark A(a),b,G mit Gurke und Tomate, dazu Vollkornbrot und Butter
Sonntag 28.01.2024	Eierkuchen A(a),C,G mit Kirschfüllung, dazu Vanillesauce 1,G 6,9 BE	Grüner Erbseneintopf 2,3,7,I,J mit Suppengemüse, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen G 3,9 BE	Eisbeinfleisch 2,3,7,I auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,3,I G 3,3 BE	"Thüringer Rostbrätl" J Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln, dazu gebackene Kartoffelspalten 1,G,I,J A(a) 3 BE G			Prager Schinkenbraten 2,3,7 dazu bunter Nudelsalat mit Mayonnaise A(a),C,G,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 29.01. - 04.02.2024

5	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Kalt-Menü
Montag 29.01.2024	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,L 3,3 BE	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebeln, dazu Kartoffelspalten und Tsatsiki A(a) G 3,4 BE	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 2,3,G,J 1,8,G,I,J 8 3,L 3,3 BE	Eiersalat mit Gemüseeinlage und Mayonnaise, dazu Brötchen 3,C,J A(a)	Penne mit Tomaten-Kräutersauce A(a) G,I 5,9 BE	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 3,8,C,G,J 2,3,7
Dienstag 30.01.2024	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 3,L 2,3 BE	Gebatene Hähnchenbrust auf Kartoffel-Spinat-Pfanne F G,I 2,1 BE	Picatta Milanese Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle, dazu Tomatensauce, Penne und Gurkensalat A(a),C,G G,I A(a) 4,9 BE	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing G G	Fusilli mit Käsesauce A(a) G,I 4,8 BE	Brathering mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade 1,8 A(a),D,J
Mittwoch 31.01.2024	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	Rindergulasch , dazu Fingermöhren und Kartoffelpüree 1,G,I,J 1,G 2,6 BE	3 "Matjesfilets" mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie 2,4,D 2,3 1,3,L 2,6 BE	Kalter Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Sauerkirschsauce G 2,3 1,3,L 2,6 BE	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Malzbrot G A(a) 4,6 BE	"Vesperplatte" Schinkenspeck, Sülze, Bierschinken, Camembert, saure Gurke, dazu Bauernbrot und Butter 2,3,7,8 A(a,b,c,d),J,I,G
Donnerstag 01.02.2024	Currywurstgulasch Geflügel-Wienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree 2,3,7,G,I G 3,8 BE	Couscous-Gemüsebratling mit Käse, dazu Möhrencremesauce und Salzkartoffeln A(a),C,G,I G,I 3,L 4,8 B	Nudel-Eintopf mit Tomaten, Möhren, Porree, Kräutern und Fleischbällchen A(a),C,G,I G,I 2,3 BE	Kasseler mit Grünkohl und Salzkartoffeln 2,3,7 2,3,G,I,J 3,L 2,3 BE	Thunfisch-Wrap Salatmix, Gurke, Tomate und Thunfisch in einer Spinat-Tortilla 3A(a),CD,GJ 5,5 BE	Grießbrei mit roter pürierter Fruchtsauce A(a),G 2,7 BE	Hähnchenschnitzel mit Ketchup, dazu Nudelsalat mit Mayonnaise 3 A(a),C,J
Freitag 02.02.2024	Nudeln "Bolognese Art" Gabelspaghetti mit Hackfleisch-Tomatensauce A(a) G,I 5,5 BE	Fischbratling mit Dillsauce, Salzkartoffeln und Weißkrautsalat A(a),D,G G,I 3,L 4,7 BE	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I 5,8 BE	Putenkeulenbraten mit Geflügelsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 1,G G,I 3,L 3,2 BE	Früchtesalat Apfel- und Birnenstückchen in Joghurt, dazu Cornflakes G A(a) 2,7 BE	Möhren-Pastinakencremesuppe , dazu Roggenvollkornbrot G,I A(a,b) 2,7 BE	Roter Heringssalat mit Apfel-, Gurken- und rote Betestückchen, dazu Vollkornbrot und Butter 2,8 A(a),C,D,G,J
Samstag 03.02.2024	Kräuterquark , dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln G 1,G 3,L 3,6 BE	Gelber Erbseneintopf mit Geflügelwienerscheiben 2,3,7,G,I 3,8 BE	Feine Bratwurst mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 7,I,J 1,G,I,J G,I 3,L 2,3 BE	Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel und Champignons, dazu Röstitaler G,I 3 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>		Feiner Fleischsalat mit Brötchen und Butter 2,3,7,8,C,J A(a) G
Sonntag 04.02.2024	Gebatene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kräuter-Kartoffelpüree 1,G,I,J G 2,8 BE	2 Quarkkeulchen mit Vanillesauce 2,3,5A(a),G,C 1,G BE 5,6	Truthahnbraten , in Preiselbeersauce, dazu glasierte Fingermöhren und Kartoffel-Kürbispüree 1,G,I,J 1,G G,I 3 BE	"Schottisches Pfeffersteak" Schweinenackensteak in Whisky-Pfeffersauce, dazu Kartoffelspalten und grüner Bohnensalat G,I,I A(a) 3,8 BE			Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Mandarinen, dazu Toast und Butter 3 A(a),C,G,J

*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