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		Ragout vom Rind, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	8 3,L	Hackbraten mit Bratensauce, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree	1,G,I,J	Hähnchenschnitzel "Jäger Art" mit Champignons in Rahm, dazu Röstitaler und Bohnensalat		Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen	3,8,C,J 2,3,7	Milchreis mit Zimt und Zucker		Kasselerbraten -kalt mit Sahnemeerrettich, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise	2,3,7,8 C,G,J,L
	Apfelmus	3	Apfelmus	3	Apfelmus	3	Apfelmus	3	Apfelmus	3	Apfelmus	3		
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		3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat	A(a),C,G,J 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	Hopsi-Fit-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Körner-Mix, Salatcroûtons und Bärlauch-Joghurt-Dressing	A(a)	Fadennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Roggenvollkornbrot	A(a,b)	Matjesfilet "Hausfrauen Art"mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Kartoffelsalat mit Senf und Öl	2,3,4,8 C,D,G,J,L
	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		
Mittwoch 10.01.2024	Nudeln mit Tomatensauce und Jagdwurstwürfeln	2,3,7,G,I	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		Pfifferlinge in Rahmsauce mit Eieromelett, dazu gebackene Kartoffelspalten	C,G A(a)	American Salat Salatmix, Gurke, Paprika, Tomate, Ei, Kochschinken- und Hähnchenbruststreifen, dazu Thousand-Island-Dressing	2,3,7,C G,J	Brokkolicremesuppe, dazu Hafervollkornbrot	G,I A(a,c,d) 2,8 BE	Leberwurst, Blutwurst,	2,3,4,5,7 A(a,b),G,I,J,L
2 7	Schokopudding mit Vanillesauce	G	Schokopudding mit Vanillesauce	G	Schokopudding mit Vanillesauce	G	Schokopudding mit Vanillesauce	G	Schokopudding mit Vanillesauce	G	Schokopudding mit Vanillesauce	G		
Donnerstag 11.01.2024	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis Pudding mit Mandel-Ge- schmack und Kirschsauce		Boulette mit dunkler Sahnesauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Pudding mit Mandel-Ge- schmack und Kirschsauce	1,G,I,J	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis Pudding mit Mandel-Ge- schmack und Kirschsauce		2 kleine Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Bratensauce, dazu Bratkartoffen mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat Pudding mit Mandel-Ge- schmack und Kirschsauce	1,G,I,J	Asia-Wrap gefüllt mit Eisbergsalat, Möhren, Paprika und Hähnchenbrust in Sweet-Chili-Sauce Pudding mit Mandel-Ge- schmack und Kirschsauce	3A(a),CF;G,J	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Brötchen Pudding mit Mandel-Ge- schmack und Kirschsauce	A(a)	Schweizer Käse-Wurst- salat 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	G,I,J 3,L 8 3,8 BE	Fischragout Seelachs und Pangasius in Kräutersauce, dazu Reis und Rote Beete Pudding mit Pistazien-	8 6 BE	3 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Pudding mit Pistazien-	2,3,I G 3,4 BE	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, Rotkohl und Kartoffelpüree	8 G 5,4 BE	Kalter Grießbrei mit Sauerkirschsauce Pudding mit Pistazien-		Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce	3,8 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Nudelsalat mit Mayonnaise	3 A(a),C,J
	Geschmack	1,G,H(g,k)	Geschmack	1,G,H(g,k)	Geschmack	1,G,H(g,k)	Geschmack	1,G,H(g,k)	Geschmack	1,G,H(g,k)	Geschmack	1,G,H(g,k)		
Samstag 13.01.2024	Mageres Kasseler mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln	1,G,I,J 8 3,L 3,5 BE	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischeinlage	1,8 BE	Apfelstrudel mit Vanillesauce		Gebratenes Forellenfilet mit Kräuter-Buttersauce, Salzkartoffeln und Möhrensalat	D G,I 3,L 2,3,8 3,2 BE		ЛОВIL	BESTELLZEITEN EN MITTAGSTIS IS FREITAG	СН	2 Bouletten mit Tsatsiki, dazu mediterraner Bulgursalat	A(a),C,G,I
	Dessert		Dessert		Dessert	G	Dessert	G			ineitriad Totho (1111	- 6"	
Sonntag 14.01.2024	Hefeklöße, dazu Pflaumensauce		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, Rot- kohl und Kartoffelklößen	2,J 1,8,G,I,J 1,A(a), 8 3,3 BE	SAMSTAG, SO bis zum vorher	NNT	AG UND FEIER' rbeitstag* 12:00 U	ΓAG	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Mandarinen, dazu Toast und Butter	3 A(a),C,G,J
	Dessert	G	Dessert	G	Dessert	G	Dessert	G	*Arbeitstag = Montag - Freitag					

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I B Krebstiere und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I E Foja und Erzeugnisse I G Milch und Milcherzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse j) Peranüsse k) Pistazien I) Macadamia oder Queenslandnüsse I I Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten. Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle Nährwertangabe: BE Broteinheit

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	mit Ratatouille und Kartoffelpüree	A(a),C,G,I G,I G 6 BE	und Salzkartoffeln	1,G,I,J G,I 3,L 2,7 BE	"Hawaii" mit Ananas und Käse in Currysauce, dazu Risi-Bisi	G G,I 5,1 BE	mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets	a),L Gabelspagh mit Käsesau A(a)	ce	G,I	Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt, dazu Waldorfsalat garniert mit Früchten, Toast und Butter	2,3,7 A(a),С,G,H(g),I,J
Dienstag 16.01.2024	Kirschkompott Buntes Eierragout in Kräutersauce mit Salzkartoffeln und Rotkohl-Apfelrohkost Fruchtcocktail		Kirschkompott 3 Kochklopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rotkohl-Apfelrohkost Fruchtcocktail	A(a),C,G,J G,I 3,L 2,6 BE		2,4,A(a),J 2,3,I G 2,8 BE	Kirschkompott Gebratenes Seelachsfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Gurkensalat Fruchtcocktail	G,I 3,L	Kirschkompott Griechischer Salat Salatmix, Gurke, Kochschinkenstreifen Balkankäse, Peperoni und Tsatsiki-Dressing Fruchtcocktail	Kirschkomp G.L. Nudeln "Na Fusilli mit fruchtig Tomatensau G Fruchtcockt	poli" er ce	G,I	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	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 mit Speck und Zwiebeln, dazu Tomatensalat	G,I 2,3 4,7 BE	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes	G Reissuppe mit Gemüse dazu Maisbi	einlage, rot		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 Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Ge schmack	A(a)	Erdbeerpudding Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Erbsen-Maisgemüse und Salzkartoffeln Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack	F 1,G	Erdbeerpudding Steckrübeneintopf mit Möhren, Kartoffelwürfeln Petersilie und Kasselerfleisch Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack	2,3,7,G,I 2,3 BE 1,G,H(f)	Erdbeerpudding Rindersauerbraten "Rheinischer Art" in Rosinensauce mit Rosenkohl Petersilienkartoffeln Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack	J	Erdbeerpudding Wrap gefüllt mit Hackfleisch, Salat, Paprika, Mais und Käse Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack		lingsuppe	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		Backfisch mit Zitronenbuttersauce, 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		Kalter Milchreis mit Apfelmus und Zucker und Zimt	Gemüsecrermit Roggenv	• • •	A(a,b)	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen	3,8,C,G,J 2,3,7
Samstag 20.01.2024	Zitronenjoghurtspeise Eierkuchen und Schokoladensauce mit Birnenwürfeln	A(a),C,G G 5,9 BE	Zitronenjoghurtspeise Bördeländer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen	2,3,7,G,I 2,5 BE	mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln	1,2,3,7 1,G,I,J G 2,3 3,1 BE	dazu Erbsen und Kartoffel-Röstitaler	1,G,I,J 1,G 3,8 BE	AB-, UM - UNI FÜR DEN MOE	D BESTELL BILEN MIT	•	1,6 C H	Boulette an buntem Nudelsalat mit Mayonnaise	3 A(a),C,J
Sonntag 21.01.2024	Dessert Wirsingkohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree Dessert	G,J 1,G,I,J G 3,0 BE	Dessert Hähnchenkeule auf Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Dessert	G,I G 2,3 BE	Dessert Pilzpfanne in Rahmsauce, dazu Serviettenknödel Dessert	A(a),C,G 2,2 BE	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl	1,G 8 A(a),G 3,3 BE	bis zum vorherigen SAMSTAG, SONN bis zum vorherigen *Arbeitstag = Montag - Freitag	Arbeitsta	g* 16:00 U	AG	2 Scheiben Römerbraten dazu bunter Kartoffelsalat	2,3,7,8 C,I,J

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I B Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milcherzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse j) Peranüsse k) Pistazien I) Macadamia oder Queenslandnüsse I I Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten. Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwerzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle Nährwertangabe: BE Broteinheit

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	Blumenkohl in holländischer Sauce mit Geflügelfleisch- klößchen, dazu Kartoffelpüree	1,A(a),G,I,J G 3,0 BE	Bratwurst mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln Apfel-Zimt-Kompott	1,G,I,J I	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebeln, dazu Kartoffelspalten und Tsatsiki	G	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, Rotkohl und Salzkartoffeln Apfel-Zimt-Kompott	2,3,G,J 1,8,G,I,J 8 3,L 3,3 BE	mit Gemüseeinlage und	Penne mit Tomaten-Kräuter- sauce Apfel-Zimt-Kompott	A(a) G,I 5,9 BE	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen	3,8,C,G,J 2,3,7
Dienstag 23.01.2024	Soljanka Jagdwurst-, Gurken- und Paprikawürfel in Tomatensauce, dazu Weißbrot Quarkspeise mit Bananen- geschmack	2,3,7,8,I A(a),G 4,0 BE 1,G	Eieromelett mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Quarkspeise mit Bananen- geschmack	G,I	Gebratene Hähnchenbrust auf Kartoffel-Spinat- Pfanne Quarkspeise mit Bananen- geschmack	G,I		A(a),C,G G,I A(a) 4,9 BE 1,G	Bella Italia G Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-	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 24.01.2024	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis	A(a),G,I 5,1 BE	Schweinebraten mit Rahmsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln	8 3,L 3,3 BE	Rindergulasch, dazu Fingermöhren und Kartoffelpüree	1,G G 2,6 BE	3 "Matjesfilets" mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie	2,3 1,3,L 2,6 BE		mit Kartoffelwürfeln und Malzbrot	G,I A(a) 4,6 BE	Schinkenspeck, Sülze, Bierschinken,	2,3,7,8 A(a,b,c,d),I,J,G
Donnerstag 25.01.2024	Mandarinen-Joghurtspeise Currywurstgulasch Geflügel-Wienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree	2,3,7,G,I	Mandarinen-Joghurtspeise Couscous-Gemüsebratling mit Käse, dazu Möhrencremesauce und Salzkartoffeln	A(a),C,G,I G,I	Mandarinen-Joghurtspeise Nudel-Eintopf mit Tomaten, Möhren, Porree, Kräutern und Fleischbällchen		und Salzkartoffeln	2,3,7 2,3,G,I,J 3,L 2,3 BE	Thunfisch-Wrap 3,A(a),CD,G,J Salatmix, Gurke, Tomate und Thunfisch in einer Spinat-Tortilla	mit roter pürierter Fruchtsauce	G A(a),G 5,5 BE	Hähnchenschnitzel mit Ketchup, dazu Nudelsalat mit Mayonnaise	3 A(a),C,J
Freitag 26.01.2024	Rote Fruchtgrütze Nudeln "Bolognese Art" Gabelspaghetti mit Hackfleisch- Tomatensauce Nougatpudding	G,I 5,5 BE	Rote Fruchtgrütze Fischbratling mit Dillsauce, Salzkartoffeln und Weißkrautsalat Nougatpudding	G,I 3,L 4,7 BE	Rote Fruchtgrütze Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis Nougatpudding	5,8 BE	Rote Fruchtgrütze Putenkeulenbraten mit Geflügelsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln Nougatpudding	G,I 3,L 3,2 BE	in Joghurt, dazu Cornflakes A(a)	Rote Fruchtgrütze Möhren-Pastinakencreme- suppe, dazu Roggenvollkornbrot Nougatpudding	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 27.01.2024	Kräuterquark, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Dessert	1,G 3,L 3,6 BE	Gelber Erbseneintopf mit Geflügelwiener- scheiben	3,8 BE	Feine Bratwurst mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln	1,G,I,J G,I 3,L 2,3 BE	Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel und Champignons, dazu Röstitaler Dessert	G,I 3 BE	AB-, UM - UND BI FÜR DEN MOBILE MONTAG BIS	N MITTAGSTISCH		Feiner Fleischsalat mit Brötchen und Butter	2,3,7,8,C,J A(a) G
Sonntag 28.01.2024	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kräuter-Kartoffelpüree	1,G,I,J G 2,8 BE	2 Quarkkeulchen mit Vanillesauce	2,3,5,A(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 Dessert	3,8 BE	bis zum vorherigen Arl SAMSTAG, SONNTA bis zum vorherigen Arl	G UND FEIERTA	G	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Mandarinen, dazu Toast und Butter	3 A(a),C,G,J

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I B Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milcherzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse j) Peranüsse k) Pistazien I) Macadamia oder Queenslandnüsse I I Schlerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten. Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwerzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle Nährwertangabe: BE Broteinheit

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	holländischer Sauce mit Geflügelfleisch- klößchen, dazu Kartoffelpüree	1,A(a),G,I,J G 3,0 BE	Bratwurst mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln	1,G,I,J I	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebeln, dazu Kartoffelspalten und Tsatsiki	G	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, Rotkohl und Salzkartoffeln	1,8,G,I,J	Eiersalat mit Gemüseeinlage und Mayonnaise, dazu Brötchen	3,C,J A(a)		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	Apfel-Zimt-Kompott Soljanka Jagdwurst-, Gurken- und Paprikawürfel in Tomatensauce, dazu Weißbrot Quarkspeise mit Bananen- geschmack	2,3,7,8,I A(a),G 4,0 BE 1,G	Apfel-Zimt-Kompott Eieromelett mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Quarkspeise mit Bananen- geschmack	G,I	Apfel-Zimt-Kompott Gebratene Hähnchenbrust auf Kartoffel-Spinat- Pfanne Quarkspeise mit Bananen- geschmack	G,I	Apfel-Zimt-Kompott Picatta Milanese Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle, dazu Tomatensauce, Penne und Gurkensalat Quarkspeise mit Bananen- geschmack		Apfel-Zimt-Kompott Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt- Dressing Quarkspeise mit Bananen- geschmack	G G 1,G	Apfel-Zimt-Kompott Fusilli mit Käsesauce Quarkspeise mit Bananen- geschmack	G,I	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	8 3,L 3,3 BE	Rindergulasch, dazu Fingermöhren und Kartoffelpüree	1,G G 2,6 BE	3 "Matjesfilets" mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie	2,3 1,3,L 2,6 BE	Kalter Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Sauerkirschsauce		Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Malzbrot	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),I,J,G
Donnerstag 01.02.2024	Geflügel-Wienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree	2,3,7,G,I	mit Käse, dazu Möhrencremesauce und Salzkartoffeln	A(a),C,G,I G,I	Mandarinen-Joghurtspeise Nudel-Eintopf mit Tomaten, Möhren, Porree, Kräutern und Fleischbällchen		Mandarinen-Joghurtspeise Kasseler mit Grünkohl und Salzkartoffeln	2,3,7 2,3,G,I,J 3,L	Salatmix, Gurke, Tomate und Thunfisch in einer Spinat-Tortilla				Hähnchenschnitzel mit Ketchup, dazu Nudelsalat mit Mayonnaise	3 A(a),C,J
Freitag 02.02.2024	Rote Fruchtgrütze Nudeln "Bolognese Art" Gabelspaghetti mit Hackfleisch- Tomatensauce	A(a) G,I 5,5 BE	Rote Fruchtgrütze Fischbratling mit Dillsauce, Salzkartoffeln und Weißkrautsalat	G,I 3,L 4,7 BE	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis	5,8 BE	Rote Fruchtgrütze Putenkeulenbraten mit Geflügelsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln	G,I 3,L 3,2 BE	Rote Fruchtgrütze Früchtesalat Apfel- und Birnenstückchen in Joghurt, dazu Cornflakes	A(a)		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
	Nougatpudding Kräuterquark,		Nougatpudding Gelber Erbseneintopf		Nougatpudding Feine Bratwurst		Nougatpudding Kalbsfrikassee	G	Nougatpudding	G	Nougatpudding	G	Feiner Fleischsalat	2,3,7,8,C,J
Samstag 03.02.2024	dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln	1,G 3,L 3,6 BE	mit Geflügelwiener- scheiben	3,8 BE	mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln	1,G,I,J G,I 3,L 2,3 BE	in Sahnesauce mit Spargel und Champignons, dazu Röstitaler	G,I 3 BE		OBII	EN MITTAGSTISCH	ł	mit Brötchen und Butter	A(a) G
	Dessert	G	Dessert		Dessert	G	Dessert	G			IS FREITAG		0.0"	
Sonntag 04.02.2024	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kräuter-Kartoffelpüree	1,G,I,J G 2,8 BE	2 Quarkkeulchen mit Vanillesauce Dessert	1,G BE 5,6	Truthahnbraten, in Preiselbeersauce, dazu glasierte Fingermöhren und Kartoffel-Kürbispüree Dessert	1,G G,I 3 BE	"Schottisches Pfeffersteak" Schweinenackensteak in Whisky-Pfeffersauce, dazu Kartoffelspalten und grüner Bohnensalat	G,J,I A(a) 3,8 BE G	SAMSTAG, SON	INT	rbeitstag* 16:00 Uhr AG UND FEIERTA rbeitstag* 12:00 Uhr	G	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Mandarinen, dazu Toast und Butter	3 A(a),C,G,J

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I B Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milcherzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse j) Peranüsse k) Pistazien I) Macadamia oder Queenslandnüsse I I Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten. Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle Nährwertangabe: BE Broteinheit