

Speiseplan vom 05.02. - 11.02.2024

6	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Kalt-Menü
Montag 05.02.2024	Nudeln mit Brokkoli-Käse-cremesauce A(a) G,I 5 BE	Putenragout mit Rotkohl und Salzkartoffeln 1,G,I 8 3,L 3,1 BE	Kalbsbratwurst mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 7 1,G,I,J 8 3,L 2,8 BE	Rinderbäckchen in Rotweinsauce mit Champignons, dazu Blumenkohl in Rahm und Kartoffelpüree mit Kräuter 2 BE	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 3,8,C,J 2,3,7	Milchreis mit Zimt und Zucker G 5,0 BE	2 kleine Bouletten mit Senf, dazu bunter Kartoffelsalat mit Senf und Öl 8 A(a),C,J
Dienstag 06.02.2024	Nudeln und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurst-würfeln A(a) 2,3,7,G,I 5,7 BE	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, buntem Gemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,G 1,G 3,L 3,5 BE	2 kleine Bouletten auf Schmorgurken, dazu Salzkartoffeln A(a),C 1,G 1,G 3,L 2,8 BE	Gebratenes Seelachsfilet mit Kräuter-Senfauce, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln D 6,I,J 1,G 3,L 3,2 BE	Florida-Salat Salatmix, Tomaten, Pfirsich und Hähnchenbrust, dazu amerikanischer Krautsalat 3,C,G,J	Spitzkohl-Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d) 2,3 BE	Hausmachersülze mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 2,3,7,8 C,G,I,J
Mittwoch 07.02.2024	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Hühnerfleischeinlage G,I 1,5 BE	Boulette mit dunkler Sahnesauce, Erbsen und Salzkartoffeln A(a),C 1,G,I 3,L 3,8 BE	Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln 3,5,G,I,L 1,G 3,L 2,6 BE	Grünkohlplatte Kochwurst und Kasseler, dazu Bratkartoffeln mit Speck 2,3,G,I,J 2,3,7 2,3 2,8 BE	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich und Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Früchte-Müsli G A(a,c,d) 6,3 BE	Gemüsebolognese mit Reis G,I 1,G	Bunter Linsensalat, dazu 2 Wiener Würstchen mit Senf 2,3,7,I,J
Donnerstag 08.02.2024	Hot-Dog-Wurstgulasch Geflügelwienerscheiben in einer Hot-Dog-Sauce, dazu Kartoffelpüree 2,3,7,8,G,J 4,3 BE	Risotto Bratling mit Paprika und Erbsen, in einer Hot-Dog-Sauce und Salzkartoffeln A(a),C,G 1,G 3,L 4,8 BE	Gebratenes Pangasiusfilet mit Kräuter-Senfauce, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln D 6,I,J 1,G 3,L 2,9 BE	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G 1,A(a) 3,4 BE	Wrap gefüllt mit Hackfleisch, Salat, Paprika, Mais und Käse 3,A(a),C,G,J 8	Kürbiscremesuppe mit Dinkelvollkornbrot G,I A(a) 4 BE	Käseplatte mit drei verschiedenen Käsesorten, dazu Bauernbrot und Butter A(a,b,c,d),G
Freitag 09.02.2024	Gekochte Eier mit Senfsauce, Salzkartoffeln und Rote Bete C 6,I,J 3,L 8 3,1 BE	Fischragout Pangasius, Tilapia und Wildlachs in Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete D,G,I 2,8 BE 8	2 Knacker auf Grünkohl, dazu Salzkartoffeln 2,3,7,A(c) 2,3,G,I,J 3,L 2,5 BE	2 kleine Schweineschnitzel "Wiener Art" dazu Bratensauce, Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln A(a) 1,G,I,J 3,L 4,9 BE	Chef-Salat Salatmix, Tomate, Kochschinkenstreifen, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing 2,3,7,C,G 6	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce A(a) G,I 3,8 BE	Feiner Heringssalat mit Gurke, Zwiebel und Apfel angemacht mit Mayonnaise, dazu Hafervollkornbrot und Butter 2 A(a,c,d),C,G,J
Samstag 10.02.2024	2 Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung, dazu Vanillesauce A(a),C,G 5,9 BE	Tortellini mit Spinatfüllung, dazu fruchtige Tomatensauce und Bohnensalat A(a),C,G 6,5 BE	vegetarisches Geschnetzeltes "Zürcher Art" mit Röstitaler A(a,c),C,G,I 3,3 BE	Kasseler auf Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,7 3,I 3,8 BE	<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: #f0e68c; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 5px;"> MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr </div> <div style="background-color: #f0e68c; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 5px;"> SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr </div>		
Sonntag 11.02.2024	Hackbraten "Jäger Art" in Waldpilzsauce, mit Rosenkohl und Salzkartoffeln A(a) 1,G,I,J 1,G 3,L 3,4 BE	Bratwurstschnecke auf Sauerkraut, azu Kartoffelpüree 3 2,3,I 3,3 BE	Rührei auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln C,G 6,I 3,L 2,3 BE	2 kleine Rinderrouladen "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke, in typischer Sauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 2,3,G,I 1,8,G,I,J 3,L G 3 BE			
	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 12.02. - 18.02.2024

7	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Kalt-Menü
Montag 12.02.2024	Geflügelfleischklößchen-ragout in heller Sauce, dazu Salzkartoffeln A(a),G,I 3,L BE 3,1	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln F 1,G,I 1,G 3,L BE 3,4	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Röstitaler und eingelegter Kürbis 1,G,I,I 1 3,2 BE	Rindfleisch "Thailändisch" Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen, Curry, Chili und Limette, dazu Reis 2,F,G,I 5 BE	Eiersalat mit Gemüseeinlage und Mayonnaise, dazu Brötchen 3,C,J A(a)	Nudeln mit Tomatensauce A(a) 6,2 BE	Boulette mit Couscoussalat A(a),C
Dienstag 13.02.2024	Buntes Eierragout in Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln C,G,I 3,L BE 2,6	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung, Bratensauce und Salzkartoffeln G,I 1,G,I,I 3,L 3,9 BE	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Gemüse-Getreidefüllung, auf Tomatensauce, dazu Reis A(a),C,F,I,J G,I 6,3 BE	Grünkohlplatte Kochwurst und Kasseler, dazu Bratkartoffeln mit Speck 2,3,G,I,I 2,3,7 2,3 1,8 BE	Griechischer Salat Salatmix, Gurke, Kochschinkenstreifen Balkankäse, Peperoni und Tsatsiki-Dressing 1,2,3,5,7,G,L G	Sternchennudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Ciabatta G,I A(a) 3,2 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 3,8 A(a),C,I
Mittwoch 14.02.2024	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Rindfleischeinlage G,I 2,3 BE	Currywurst mit Ketchupsauce, dazu Kartoffelpüree 2,3,7 G,I G 3,1 BE	Vegetarisches Geschnetzeltes "Bombay" in Currysauce mit Pfirsich und Ananas, dazu Reis A(a,c),C,G,I 5,5 BE	Gebratenes Seelachsfilet mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat D G,I 3,L 2,9 BE	Thunfisch-Wrap Salatmix, Gurke, Tomate und Thunfisch in einer Spinat-Tortilla 3,A(a),C,D,G,I	Nudeln mit Käsesauce A(a) G,I 4,9 BE	"Wurstplatte" Mortadella, Salami, Rot- und Leberwurst, dazu Vollkornbrot und Butter 1,2,3,5,7 A(a,b,d),G,I,L
Donnerstag 15.02.2024	Veggi-Bolognese Nudeln mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce A(a) G,I 5,3 BE	Geflügelboulette mit Geflügelsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln A(a),C,I 1,G 8 3,L 4,2 BE	4 gebratene Fischstäbchen, dazu warmer Kartoffelsalat A(a),D 8 4,1 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm, dazu Bratkartoffeln mit mit Speck und Zwiebeln, dazu Tomatensalat A(a),C G,I 2,3 4,7 BE	Orientalischer Jackfruit-Nudelsalat mit Kichererbsen, Paprika, smoked pulled Jackfruit in Joghurt-Marinade 2,3,5,A(a) G,I,L 8,2 BE	Schokoladenpudding- suppe mit Zwieback G A(a,d),F,G 8,2 BE	2 Rollmopse mit Zwiebelringen und Tomate, dazu bunter Kartoffelsalat 8 D,I
Freitag 16.02.2024	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis G 5,4 BE	Backfisch mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree, dazu Möhren- Apfelrohkost A(a),D G,I G 2,3,8 3,7 BE	Bayrischer Leberkäse auf dunkler Senfsauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,3,7 1,G,I,I 2,3,I G 3 BE	Gegrillte Schweinehaxe auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree G,I 2,3,G 3,5 BE	Kalter Milchreis mit Apfelmus und Zucker und Zimt G 3 2,8 BE	Gemüsecremesuppe mit Dinkelvollkornbrot G,I A(a),K,M 2,8 BE	Krautsalat mit 2 Bouletten, Bauernbrot und Butter 8 A(a,b,c,d),C,G
Samstag 17.02.2024	2 kleine Bouletten auf Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree A(a),C G,I G BE 3,2	Blutwurst auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 2,4,A(a),I 2,3,I G BE 2,9	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	 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		Sahniger Kräuterquark mit Gurke und Tomate, dazu Vollkornbrot und Butter A(a,b),G
Sonntag 18.02.2024	Eierkuchen mit Quark-Rosinenfüllung dazu Zimt und Zucker 1,A(a),C,G 3,L BE 6,7	3 Kocklöpfe in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete A(a),C,G,I G,I 3,L 8 3,7 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			Prager Schinkenbraten, dazu bunter Nudelsalat mit Mayonnaise 2,3,7 A(a),C,G,I 3,5 BE

*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 19.02. - 25.02.2024

8	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Kalt-Menü
Montag 19.02.2024	Pusztapfanne Geflügelbällchen in Tomatensauce mit Paprika und Mias. dazu Reis A(a),G,J BE 6,8	Gekochtes Ei in Senfsauce mit Buttermöhren und Salzkartoffeln C G,I,J 1,G 2,7 BE	Hackbraten mit Bratensauce, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J 1,G 3,6 BE	Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ mit Champignons in Rahm, dazu Röstitaler und Bohnensalat A(a) G,I 4,5 BE	Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten A(a),C 5,0 BE	Milchreis mit Zimt und Zucker G 2,3,7,8 C,G,I,L	Kasselerbraten -kalt mit Sahnemeerrettich, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 2,3,4,8 C,D,G,I,L
Dienstag 20.02.2024	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis G 8,5 BE	Blumenkohl-Käsebratling mit Tomatensauce und Kartoffelpüree A(a),C,G,I G,I 4,6 BE	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G 5,8 BE	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Möhrengemüse A(a),D,G,I,J 8 2,3,8 5,1 BE	Kalter Grießbrei mit Sauerkirschsauce A(a),G 8	Ditalini-Nudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Maisbrot A(a),G,I A(a,b,d),F,K 3,2 BE	Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Kartoffelsalat mit Senf und Öl 2,3,4,8 C,D,G,I,L
Mittwoch 21.02.2023	Nudeln "Carbonara Art" Gabelspaghetti und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln A(a) 2,3,7,G,I 5 BE	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsen und Salzkartoffeln A(a) 1,G 3,L 4,3 BE	Schweinesauerbraten "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Rosenkohl und Kartoffelklöße 1,G,I,J G 3,6 BE	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	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu Weißbrot G,I A(a),G 6 BE	"Schlachtplatte" Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, dazu Vollkornbrot und Butter 2,3,4,5,7 A(a,b),G,I,L
Donnerstag 22.02.2024	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Wienerscheiben 2,3,7,G,I 2,6 BE	Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce und Fusilli 2,A(a) G,I A(a) 7,6 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	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	Hirtensalat Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Balkankäse, Oliven und Joghurt-Dressing G 5,5 BE	Grießbrei mit pürierter Fruchtsauce A(a),G 1,G	Schweizer Käse-Wurstsalat garniert mit Ei und Tomate, dazu Bauernbrot und Butter 2,3,4,5,7 A(a,b,c,d),C,G,I,J
Freitag 23.02.2024	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke 1,G,I,J G 8,J 2,5 BE	Fischbratling mit Dillsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln A(a),D,G G,I 3,L 4,2 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	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellaabällchen 3,5,A(a),G,I,L G	Kichererbsen-Tomatenragout dazu mediterraner Bulgur G,I A(a),G,I 5,8 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Nudelsalat mit Mayonnaise 3 A(a),C,I
Samstag 24.02.2024	Mageres Kasseler mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln 2,3,7 1,G,I,J 8 3,L 3,5 BE	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischinlage G,I 1,8 BE	Apfelstrudel mit Vanillesauce A(a) 1,G 7,5 BE	Gebratenes Forellenfilet mit Kräuter-Buttersauce, Salzkartoffeln und Möhrengemüse D G,I 3,L 2,3,8 3,2 BE	<div style="text-align: center;">  <p>AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> <p>MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr</p> <p>SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr</p> <p><small>*Arbeitstag = Montag - Freitag</small></p> </div>		2 Bouletten mit Tzatziki, dazu mediterraner Bulgursalat A(a),C,G,I
Sonntag 25.02.2024	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 8,1,A(a) 3,3 BE			Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Mandarinen, dazu Toast und Butter 3 A(a),C,G,I
	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 | 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 26.02. - 03.03.2024

9	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Kalt-Menü
Montag 26.02.2024	Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage 1,6 BE Pfirsichkompott	Möhrenbratling mit Brokkolicremesauce und Salzkartoffeln A(a),C,I,K G,I 3,L 2,4 BE Pfirsichkompott	Hähnchenpfanne „Chinesisch“ mit Hühnerfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis 3,A(a),F,G,I G 4,9 BE Pfirsichkompott	"Griechische Platte" Gyrosfleisch, Cevapcici mit Zwiebeln, dazu Paprika-Tomatenreis und Tzatziki G 3,8 BE Pfirsichkompott	Penne-Nudelsalat mit Gemüseinlage, dazu Hähnchennuggets 5,A(a),L A(a) Pfirsichkompott	Bunte Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce A(a) 5,0 BE Pfirsichkompott	Eiersalat mit Gemüseinlage und Mayonnaise, dazu Brötchen 3,C,J A(a)
Dienstag 27.02.2024	Chili con carne Hackfleisch und Kidneybohnen in Tomatensauce, dazu Reis 1,J 5,6 BE Schokoladen-Minzpudding	Eieromelett mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln C,G,I G,I 3,L 2,3 BE Schokoladen-Minzpudding	Linseneintopf Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I,J BE 3,3 Schokoladen-Minzpudding	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesauce mit Champignons, dazu grüne Erbsen und Petersilienkartoffeln G,I 1,G 3,L 3,5 BE Schokoladen-Minzpudding	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing G G Schokoladen-Minzpudding	Grießbrei mit pürierter Fruchtsauce A(a),G 5,5 BE Schokoladen-Minzpudding	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 3,8 A(a),C,J
Mittwoch 28.02.2024	Nudeln und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln A(a) 2,3,7,G,I 5,7 BE Orangenpudding	Geflügelkockhlops in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost A(a),C G,I 3,L 3,3 BE Orangenpudding	2 kleine Bouletten auf buntem Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C G,I G 2,7 BE Orangenpudding	Gebratene Entenbrust mit Geflügelsauce, Kartoffel-Kürbispüree und Rotkrautsalat A(a),F 1,G G,I 2,6 BE Orangenpudding	Kalter Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Sauerkirschsauce G G Orangenpudding	Steckrübeintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Roggen G,I A(ab) 3,8 BE Orangenpudding	geräucherte Makrele mit Zwiebelringen und Tomate, dazu bunter Kartoffelsalat 8 D,J
Donnerstag 29.02.2024	Blumenkohl in holländischer Sauce mit vegetarischem Geschnetzeltem, dazu Salzkartoffeln 1,A(a,c) C,G,I,J 3,L 2,7 BE Rote Fruchtgrütze	Bratwurst mit dunkler Sensauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln 7 1,6,I,J I 3,L 3,3 BE Rote Fruchtgrütze	Gedünstetes Pangasiusfilet in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Bohnensalat D G,I 3,L 3 BE Rote Fruchtgrütze	Sauerkrautplatte mit Kasseler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,I 2,3,7 7,G 2,3,G 2,7 BE Rote Fruchtgrütze	Hähnchen-BBQ-Wrap gefüllt mit Saltmix, Hähnchenbrust, Käse und BBQ-Sauce 1,3,A(a),C,G,J Rote Fruchtgrütze	Penne mit Tomaten-Sahnesauce A(a) G,I 6 BE Rote Fruchtgrütze	Boulette mit Couscoussalat A(a),C
Freitag 01.03.2024	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis A(a),G,I 5,1 BE Stracciatellajoghurtspeise	Fischli mit Zitronenbuttersauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree A(a),D G,I 1,G G 3,2 BE Stracciatellajoghurtspeise	Schweineschnitzel mit Bratensauce, dazu Paprika-Maisgemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,6,I,J G,I 3,L 4 BE Stracciatellajoghurtspeise	"Rotweinhähnchen" Hähnchenkeule in Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln und Rotkrautsalat 1,6,I,J 3,L 3,2 BE Stracciatellajoghurtspeise	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Milchbrötchen G A(a),C,G Stracciatellajoghurtspeise	Kartoffelcremesuppe mit Hafervollkornbrot G,I A(ac,d) 3,7 BE Stracciatellajoghurtspeise	"Wurstplatte" Mortadella, Salami, Rot- und Leberwurst, dazu Vollkornbrot und Butter 1,2,3,5,7 A(a,b,d),G,I,L
Samstag 02.03.2024	3 Kochklopse auf Wirsing in Rahm, dazu Petersilienkartoffeln A(a),C,G,J G,I 3,L 3,1 BE Dessert	Hackbraten in Sahnesauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln A(a) 1,G,I,J G 3,L 3,5 BE Dessert	Milchreis mit Mandarinsauce und Zucker und Zimt G D 3,L 7,3 BE Dessert	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat G D 3,L 3 BE 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 <small>*Arbeitstag = Montag - Freitag</small>		Sahniger Kräuterquark mit Gurke und Tomate, dazu Vollkornbrot und Butter A(a),G
Sonntag 03.03.2024	Eierkuchen mit Kirschfüllung, dazu Vanillesauce A(a),C,G G 6,9 BE Dessert	Grüner Erbseneintopf mit Suppengemüse, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,I,J 3,9 BE Dessert	Eisbeinflisch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G 3,3 BE Dessert	"Thüringer Rostbrätl" Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln, dazu gebackene Kartoffelspalten J 1,G,I,J A(a) 3 BE Dessert			Prager Schinkenbraten , dazu bunter Nudelsalat mit Mayonnaise 2,3,7 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 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 Sulfit e) | 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