

Speiseplan

vom 14.12.2020 bis 20.12.2020

	Menü 1	enthält Z/A	Menü 2	enthält Z/A	Passiert	enthält Z/A	Kuchen	Abendessen	Abend passiert	
MO 14. Dez.	Wirsingroulade an Specksoße Salzkartoffeln Birnen-Quarkcreme	58,59	Kartoffelgratin mit Feldsalat Birnen-Quarkcreme	56	Wirsingroulade an Specksoße Salzkartoffeln Birnen-Quarkcreme	58,59	Zitronen- Rolle (50.1,52,56) mit Kaffee	Gemischte Wurst & Käseauswahl (50.1,56,58,59) mit Brot(50) & Butter(56)	Kartoffelsuppe 56,58 Feine Kalbsleberwurst 2,4,56,58	
		17		56		17				3,5,56
		56		56		56				
		56		56		56				
DI 15. Dez.	Selleriecremesuppe Hähnchenschnitte mit Brokkoli-Käsefüllung mit Kräutersoße und Hörnchennudeln Mandarine	56,58	Selleriecremesuppe Gnocchi mit Kürbisragout Mandarine	56,58	Hähnchenschnitte mit Brokkoli-Käsefüllung mit Kräutersoße Kartoffelpüree Apfelmus	56	Magdalenas Erdbeer (50.1,52,56) mit Kaffee	Salami,Gurke (2, 3) mit Brot(50) & Butter(56)	Sahnepudding 1,56 Geflügelleberwurst 2,4,56,58	
		56		50.1,52,56		56				56
		56		56,58		56				3,5,56
		50.1,56		56,58		9				9
MI 16. Dez.	Schlachtplatte (Bauch,Leber und Blutwurst) mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Apfelkompott	17,19	Italienische Nudelpfanne (Penne mit Grillgemüse) Apfelkompott	50.1,56	Schlachtplatte (Bauch,Leber und Blutwurst) mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Apfelkompott	17,19	Kleinkuchen Apfel (50.1,52,56) mit Kaffee	Champignon Lyoner Gewürzgurke (2,3,17) mit Brot(50) & Butter(56)	Schokopudding 1,56 Mettwurst 2,4,56,58,59	
		8		9		8				3,5,56
		3,5,56		9		3,5,56				9
		9		9		9				9
DO 17. Dez.	Spinatcremesuppe Leichte Fisch-Reispfanne (Seelachs,Shrimps,Gemüse,Reis) an Dillsoße Fruchtjoghurt	3,56	Spinatcremesuppe Quarkbärrchen mit Schokoladensoße	3,56	Gebackenes Seelachsfilet mit Karotten-Erbsencreme Fruchtjoghurt	50.1,53	Sandkuchen Zitrone-Limette (50.1,52,56) mit Kaffee	Heiße Fleischwurst, Senf (2,4,55,56),(59) mit Brot(50) & Butter(56)	Vanillepudding 1,56 Hüttenkäse 56	
		56		50.1,52,56		3,5,56				56
		56		56		56				56
		56		56		56				56
FR 18. Dez.	Rührei mit Spinat und Butterkartoffeln Aprikosenkompott	52	Gratinierter Kartoffel-Gemüseauflauf an Bechamelsoße und gemischter Salat mit Kräuterdressing Aprikosenkompott	56	Rührei mit Spinat Kartoffelpüree Birnencreme	52	Haselnuss-Krokant Kuchen (50.1,52,54,56,57.10) mit Kaffee	Gouda(56), Tomatenecke mit Brot(50) & Butter(56)	Karottenpüree 56,58 Versch. Streichkäse 1,56	
		56		50.1,56		56				3,5,56
		56		9		56				56
		9		9		56				56
SA 19. Dez.	Winter-Minestrone (Weißkraut, Staudensellerie, Rosenkohl,Möhren, Rindfleisch) Roggenvollkornbrot Orange	3,56,58	Apfelstrudel an Vanillesoße	50.1	Winter-Minestrone (Weißkraut, Staudensellerie, Rosenkohl,Möhren, Rindfleisch) Fruchtjoghurt	3,56,58	Trancetto Kakao (50.1,52,56) mit Kaffee	Geckochter Schinken, Paprika (2,3,4,50.1) mit Brot(50) & Butter(56)	Keksbrei 56 Schmelzkäse 1,56	
		50.2		1,56		56				56
		50.2		1,56		56				56
		50.2		1,56		56				56
SO 20. Dez.	Eierflockensuppe Honig-Schinkenbraten an Apfel-Malzbiersoße Mandel-Kroketten Schwenkgemüse Excelence Obstsalat	3,52	Eierflockensuppe Vegetarische Bauernpfanne (Kartoffeln,Gemüse,Ei) Obstsalat	3,52	Honig-Schinkenbraten an Apfel-Malzbiersoße Mandel-Kroketten Schwenkgemüse Excelence Obstsalat	3,59	Christstollen (50.1,52,56,57.1) mit Kaffee	Kräuterkäse (1, 56) mit Brot(50) & Butter(56)	Gemüsecremesuppe 56,58 Veg. Brotaufstrich 3,5,56,59	
		3,59		52,56,58		20				50.1,52,57.1
		20		56		56				56
		50.1,52,57.1		56		56				56

Z/A: Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene - siehe Aushang!
Gerne gibt Ihnen die Küchenleitung weitere Auskünfte über die Zutaten
sowie evtl. enthaltene Allergene und Zusatzstoffe. Bitte sprechen Sie uns an!

Lieblingsgericht nicht in unserer Speisekarte gefunden? Bitte informieren Sie uns über Ihre Wünsche. Gerne
versuchen wir, Ihnen diese zeitnah anzubieten. Guten Appetit!

Infos:
Küche: 0621 / 8337750
Änderungen vorbehalten!