

Wochenspeiseplan

Woche 5 vom 14.01.2019 - 20.01.2019



Genesis

Ein Unternehmen der Kplus Gruppe

KW03	Menü A - Vollkost	Menü B - Leichte Vollkost	Menü C - Vegetarisch
Montag, 14.01.2019	Hirtenrolle vom Schwein, Ayvardipp 4, Aw, C, G, O Djuvecreis 6, G, I, J, O Krautsalat mit Essig-Öl Rote Grütze mit Sahne	Geflügelbratwurst, Rahmsoße 6, 7, F, G, I, J, O Kohlrabi C, G, I, O Salzkartoffeln Apfelmus 2, 6	Kohlroulade mit Getreidefüllung 12, Ad, Aw, C, F Rahmsoße G, O Kartoffelpüree G, O
Dienstag, 15.01.2019	Gedämpftes Kasseler vom Schwein, Soße 1, 2, 4, 6, 7, 12, 16, I, J Sauerkraut 1, 2, 6, 12, I Kartoffelpüree G, O Schokoladenpudding mit Sahne	Gedünstetes Seehechtfilet, Dillsoße 4, 6, 12, D, J Salzkartoffeln Eisberg-Möhrensalat mit French Dressing 6, C, J Ananaskompott 6	Hirtentasche, Tomatensoße 1, 5, 6, Aw, C, G, O Vollkornreis 12 Eisberg-Möhrensalat mit French Dressing 6, C, J
Mittwoch, 16.01.2019	Maultaschen vom Schwein mit Edelpilzkäsesoße 1, 6, 12, Aw, C, G, I, O Kohlrabi Gurkensalat 1, 6, C, G, O Milchreis	Chinakohl-Möhreneintopf 3, 6, Aw Bockwurst vom Schwein 1, 2, 6, 16, F, I, J Aprikosenkompott 1, 5	Grießbrei, Heiße Kirschen 1, 5, Aw, G, O
Donnerstag, 17.01.2019	Schweineschnitzel, Paprikarahmsoße 2, 4, 6, Aw, C, G, I, J, L, O Kartoffelspalten Aw Endivien-Frisee-Salat mit California Dressing 6, C, J Zitronemousse	Rinderhacksteak, Bratensaft 6, 7, Aw Brokkoli, Blumenkohl, Karotten 6, C, G, I, O Kartoffelpüree G, O Birnenkompott 6	Griechische Nudelpfanne mit Ziegenkäse 12, Aw, C, G, L, O Endivien-Frisee-Salat mit California Dressing 6, C, J
Freitag, 18.01.2019	Fischcurry vom Seelachs 6, 12, Aw, D, G, O Basmatireis Gurkensalat mit Joghurdressing 6, C, G, O Obstgarten leicht	Omelette mit Huhn und Champignons 2, 7, C Feine Erbsen 6, 12 Salzkartoffeln Mandarinenkompott 6	Kartoffelauflauf mit Blumenkohl, Erbsen, Brechbohnen, Basilikumsoße 6, 12, C, G, I, O
Samstag, 19.01.2019	Brechbohneintopf 1, 2, 6, 12, I mit Mettwurst 1, 2, 6, 16, J oder Bockwurst vom Schwein 1, 2, 6, 16, F, I, J Apfel	Karotten- Blumenkohleintopf 1, 5, 6, I Bockwurst vom Schwein 1, 2, 6, 16, F, I, J Pfirsichkompott 6	Karotten- Blumenkohleintopf 1, 5, 6, I Vegetarische Bällchen 6, A, C, F, I
Sonntag, 20.01.2019	Rinderschmorbraten, Zwiebelsoße 6, 8, 12, Aw, I Schwarzwurzeln 2, 6, 13, C, F, G, I, Petersilienkartoffeln 12 Grießdessert	Hähnchenbrustroulade mit Brokkolifüllung, Geflügelsoße 7, 12, G, O Petersilienkartoffeln 12 Romana-Mix-Salat mit Joghurt Dressing 6, C, G, O Fruchtcocktail 6, 12	Kichererbsencurry Bulgur 6, 12, Aw Romana-Mix-Salat mit Joghurt Dressing 6, C, G, O

Suppe- Nachtisch- Kuchen stets extra wählen. Speisen mit jodiertem Salz hergestellt. Änderungen vorbehalten.

Speisen oder Komponenten mit nachstehenden Ziffern enthalten Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Antioxidationsmittel 3) Geschmacksverstärker *kann Glutamat enthalten 4-5) Süßungsmittel (Süßstoff) 6-9) Zuckerart u. Süßungsmittel 10) enthält erine Phenylalaninquelle 12) Farbstoff
13) Geschwefelt 15) geschwärzt 16) Phosphat

Speisen oder Komponenten enthalten nachstehende Allergenstoffe: A) Glutenhaltiges Getreide u. daraus gew. Erzeugn: Ad) Dinkel, Grünkern, Ag) Gerste, Ah) Hafer, Ak) Kamut, Ar) Roggen, Aw) Weizen B) Krebstiere u. daraus gew. Erzeugn. C) Eier u. daraus gew.

Erzeugn. D) Fische u. daraus gew. Erzeugn. E) Erdnüsse u. daraus gew. Erzeugn. F) Sojabohnen u. daraus gew. Erzeugn. G) Milch u. daraus gew. Erzeugn. H) Schalenfrüchte u. daraus gew. Erzeugn. Hc) Cashew-, Hh) Haselnüsse, Hm) Macadamianüsse, Hmn) Mandeln,

Hpa) Para-, Hpe) Pecannüsse, Hpi) Pistazien, Hq) Queenslandnüsse, Hw) Walnüsse I) Sellerie u. daraus gew. Erzeugn. J) Senf u. daraus gew. Erzeugn. K) Sesamsamen u. daraus gew. Erzeugn. L) Schwefeldioxid und Sulphite M) Lupine u. daraus gew. Erzeugn. N) Weichtiere u. daraus gew. Erzeugn. O) Laktose

Die Werte der von uns nicht gekennzeichneten Lebensmittel entnehmen Sie bitte dem Verpackungsaufdruck!

Guten Appetit und baldige Genesung wünscht Ihnen das Küchenteam