

Wochenspeiseplan

Woche 6 vom 10.12.2018 - 16.12.2018

Menü KW50	Menü A - Vollkost	Menü B - Leichte Vollkost	Menü C - Vegetarisch
Montag, 10.12.2018	Hackfleischbällchen vom Rind und Schwein Preiselbeerrahmsoße 6,7,C,G,O Feine Erbsen 6,12, Langkornreis 12 Vanillepudding mit Sahne	Vollkornnudelaufguss mit Hähnchenfleisch, Brokkoli Blumenkohl, Karotten, Tomatensoße 1,5,6 ,Aw,C,G,O Apfelmus 2,6	Gemüseschnitzel mit Ananas und Käse, Currysoße, 2,5,6,12, Aw, G, I, O Schwenkkartoffeln 12 Wachsbrechbohnen Salat 2,9,13,L
Dienstag, 11.12.2018	Heringsstipp mit Apfel und Gurke 8,C,D,G,I,J,O Salzkartoffeln Gurke Radieschen Mix mit American Dressing 6,C,J Wackepudding	Hähnchenragout 7,L Brokkoli, Blumenkohl, Karotten Gemüse 6,C,G,O,I Schmetterlingsnudeln 12, Aw Ananaskompott 6	Eierpfannkuchen mit Quark-, Rosinenfüllung Vanillesoße 6,17,18, Aw, C, G, O
Mittwoch, 12.12.2018	Wirsing-Möhreneintopf 1,2,6,12,G,I,J, Mettwurst vom Schwein 1,2,6,16,J Milchreisdessert	Kalbsbratwurst mit Bratensoße 6,7,9,16,G,O Kartoffelpüree G,O Tomatensalat mit Balsamico Dressing I Aprikosenkompott 2,6	Kartoffelpizza mit Tomaten, Basilikum, Fetakäse 1,2,3,13, Ah, Aw, C, G, L, O Tomatensalat mit Balsamico Dressing I Apfel
Donnerstag, 13.12.2018	Gebackener Fleischkäse vom Schwein, Süßer Senf 1,2,3,6,12,J Kartoffelpüree G,O Krautsalat mit Sahne 6,C,G,O,J Mousse au Chocolat	Rindergeschmortes mit Champignons 6,7,L Pariser Karotten 1,5,6,C,G,I,O Salzkartoffeln Birnenkompott 6	Vegetarische Moussaka mit Kartoffeln, Paprika, Auberginen 6,7,C,F,G,I,O Krautsalat mit Sahne 6,C,G,O,J
Freitag, 14.12.2018	Schweinegulasch mit Sauerkraut und Paprika 1,5,12,16 Salzkartoffeln Obstgarten leicht	Gedünstetes Schollenfilet, Shrimpssoße 2,6,B,D,G,O Eisberg-Möhren-Salat mit Joghurt Dressing 6,C,G,O und Salzkartoffeln Mandarinenkompott 6	Omelette mit Blattspinat und Hirtenkäse 6,C,G,O Kartoffelpüree G,O
Samstag, 15.12.2018	Graupensuppe 6, Ag, I mit Rindfleischwürfeln Banane	Gemüsesuppe mit Karotten, Erbsen, Sellerie, Brokkoli, Blumenkohl, Prinzeßbohnen 6,I Bockwurst vom Schwein 1,2,6,16,F,I,J Pfirsichkompott 6	Gemüsesuppe mit Karotten, Erbsen, Sellerie, Brokkoli, Blumenkohl, Prinzeßbohnen 6,I Vegetarischen Bällchen 6, Aw, C, F, I
Sonntag, 16.12.2018	Sauerbraten mit Rosinensoße 2,6,7,13,L Apfelkompott 2,6 Spätzle 12, Aw, C Grießdessert	Hähnchenfiletspieß, Currysoße 1,4,5,12,G,O Feine Erbsen 6,12 Mandelreis 12,E,Hmn Fruchtcocktail 6,12	Gratinierte Zucchini mit Milchreis-Gemüsefüllung 12,G,I,O Texas Mix-Salat mit Italian Dressing 6

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 eine 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, Hp) 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!