

## Speiseplan vom 01.02.2021 - 07.02.2021

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag</b>	 Knipp <sup>1</sup> Salzkartoffeln Rote Bete <sup>i</sup> , Saure Gurken <sup>i</sup> Aprikosenkompott <sup>c</sup>	 Milchreis <sup>7</sup> mit Zimt und Zucker Obst Aprikosenkompott <sup>c</sup>	 Schlemmerfilet "Bordelaise" <sup>1,4</sup> Tomatenragout <sup>7</sup> Salzkartoffeln Aprikosenkompott <sup>c</sup>
<b>Dienstag</b>	Gebackener Leberkäse <sup>b,c,d</sup> mit Rahmsoße <sup>1,7</sup> Mischgemüse Salzkartoffeln  Schwarzwälder Kirschcreme <sup>7</sup>	Pikantes Hühnerfleisch "süß-sauer" <sup>1</sup> Basmatireis  Bunter Eisbergsalat Schwarzwälder Kirschcreme <sup>7</sup>	Gemüse-Reispfanne  Bunter Eisbergsalat Schwarzwälder Kirschcreme <sup>7</sup>
<b>Mittwoch</b>	 Linseneintopf <sup>9</sup> mit Würstchen Birnenquark <sup>7,c</sup>	 Kartoffel - Karottengulasch <sup>9</sup> mit Rindfleisch Birnenquark <sup>7,c</sup>	 Bauernsalat mit Feta <sup>7</sup> , milden Peperoni Croutons <sup>1</sup> und Joghurtdressing <sup>7</sup> Birnenquark <sup>7,c</sup>
<b>Donnerstag</b>	Schweinehaxen <sup>6,c</sup> Geschmorter Spitzkohl mit Creme Fraiche <sup>7</sup> Stampfkartoffeln <sup>7</sup>  Napoli-Zitronencreme <sup>7</sup>	Tortellini <sup>1,3,7</sup> in Gorgonzola-Sahnesoße <sup>7</sup>  Tomatensalat Napoli-Zitronencreme <sup>7</sup>	Gebratenes Fischfilet  Geschmorter Spitzkohl mit Creme Fraiche <sup>7</sup> Stampfkartoffeln <sup>7</sup> Napoli-Zitronencreme <sup>7</sup>
<b>Freitag</b>	 Forellenfilet <sup>4</sup> , Meerrettichsahnesoße <sup>7,12</sup> Salzkartoffeln Gurkensalat Kirschjoghurt <sup>7</sup>	 Gebratener Seelachs <sup>4</sup> , Dillsoße <sup>1,7</sup> Fingermöhren Salzkartoffeln Kirschjoghurt <sup>7</sup>	 Herzhaftes Rührei <sup>7</sup> mit Dillsoße <sup>1,7</sup> Fingermöhren Salzkartoffeln Kirschjoghurt <sup>7</sup>
<b>Samstag</b>	Junge Erbsensuppe <sup>9</sup>  mit Grießklößchen <sup>1,3,7</sup> und Rindfleisch Obstsalat mit Vanillesoße <sup>7</sup>	Bunter Gemüseeintopf <sup>9</sup>  mit Schweinefleisch Obstsalat mit Vanillesoße <sup>7</sup>	Junge Erbsensuppe <sup>9</sup>  mit Grießklößchen <sup>1,3,7</sup> Obstsalat mit Vanillesoße <sup>7</sup>
<b>Sonntag</b>	 Sauerbraten <sup>10</sup> mit herzhafter Soße <sup>1</sup> Rosenkohl Kartoffelklöße 1/2 und 1/2 Nougatcreme <sup>7</sup>	 Grünkohl <sup>1,10</sup> mit Bregenwurst <sup>1</sup> Salzkartoffeln Nougatcreme <sup>7</sup>	 Rosenkohl - Kartoffelgratin <sup>7</sup> mit Tofu <sup>1,6</sup> Nougatcreme <sup>7</sup>

Vegetarisch



**Allergene:**

Erdnüsse<sup>5</sup>

Senf<sup>10</sup>

**Zusatzstoffe:**

geschwefelt<sup>e</sup>

mit einer Zuckerart und Süßungsmittel<sup>i</sup>

Fisch



Glutenhaltige Getreide<sup>1</sup>

Sojabohnen<sup>6</sup>

Sesamsamen<sup>11</sup>

mit Farbstoff<sup>a</sup>

geschwärzt<sup>f</sup>

enthält eine Phenylalaninquelle<sup>k</sup>

Geflügel



Krebstiere<sup>2</sup>

Milch<sup>7</sup>

Sulfite<sup>12</sup>

mit Konservierungsstoff<sup>b</sup>

gewachst<sup>g</sup>

mit Nitritpökelsalz<sup>m</sup>

Rindfleisch



Eier<sup>3</sup>

Schalenfrüchte<sup>8</sup>

Lupinen<sup>13</sup>

mit Antioxidationsmittel<sup>c</sup>

mit Phosphat<sup>h</sup>

mit Nitrat<sup>n</sup>

Schweinefleisch



Fische<sup>4</sup>

Sellerie<sup>9</sup>

Weichtiere<sup>14</sup>

mit Geschmacksverstärker<sup>d</sup>

mit Süßungsmittel<sup>i</sup>

Die Diätahlzeiten wird entsprechend den Kohlenhydrateinheiten portioniert