























## Speiseplan vom 18.01.2021 -24.01.2021

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag</b>	 Linsengemüse "Süß-Sauer" <sup>9</sup> Schinkenwurst <sup>10,b,c</sup> Salzkartoffeln Birnenkompott <sup>c</sup>	Hähnchenschenkel mit Geflügelsoße <sup>1</sup> Blumenkohl  Salzkartoffeln Birnenkompott <sup>c</sup>	Linsengemüse "Süß-Sauer" <sup>9</sup> Vegetarische Bockwurst <sup>1,6,a</sup>  Salzkartoffeln Birnenkompott <sup>c</sup>
<b>Dienstag</b>	Rindergulasch <sup>1</sup>  Salzkartoffeln Bohnensalat Stracciatellacreme <sup>7</sup>	Herzhaftes Rührei <sup>7</sup> mit Schnittlauchsoße <sup>1,7</sup> Brokkoli  Salzkartoffeln Stracciatellacreme <sup>7</sup>	Cuxhavener Fischcurry <sup>4,9</sup> Salzkartoffeln  Bohnensalat Stracciatellacreme <sup>7</sup>
<b>Mittwoch</b>	 Erbseneintopf <sup>9</sup> mit Rauchfleisch <sup>c,m</sup> Beerenjoghurt <sup>7</sup>	Norddeutsche Kartoffelsuppe <sup>9</sup> mit Rindfleisch  Beerenjoghurt <sup>7</sup>	 Bauernsalat mit Oliven, Hirtenkäse <sup>7</sup> und kleinem Brötchen <sup>1</sup> , Joghurtdressing <sup>7</sup> Beerenjoghurt <sup>7</sup>
<b>Donnerstag</b>	Currywurst <sup>c,h</sup>  mit leichter Curry-Tomatensoße Kartoffelrösti Schokoladenspeise <sup>7</sup> mit Vanillesoße <sup>7</sup>	 Buntes Geflügelgulasch <sup>1,7</sup> Kaisergemüse Salzkartoffeln Schokoladenspeise <sup>7</sup> mit Vanillesoße <sup>7</sup>	Gemüsefrikassee <sup>1,7</sup> mit vegetarischen Klößchen <sup>1,3</sup>  Salzkartoffeln Schokoladenspeise <sup>7</sup> mit Vanillesoße <sup>7</sup>
<b>Freitag</b>	 Fischfilet im Bierteig <sup>1,3</sup> Warmer Kartoffelsalat Mandarinenquark <sup>7</sup>	Überbackenes Wildlachsfilet <sup>4,7</sup> mit Tomate Salzkartoffeln Bunter Eisbergsalat  Mandarinenquark <sup>7</sup>	 Käsespätzle <sup>1,3,7</sup> mit Rahmchampignons <sup>1,7</sup> Bunter Eisbergsalat Mandarinenquark <sup>7</sup>
<b>Samstag</b>	 Paprika-Tomatensuppe <sup>9</sup> mit Kartoffeln und Rindfleisch Edler Früchtemix mit Sahne <sup>7</sup>	Hörnchensuppe <sup>1,3,9</sup> mit jungem Gemüse und Mettbällchen <sup>3</sup>  Edler Früchtemix mit Sahne <sup>7</sup> 	Paprika-Tomatensuppe <sup>9</sup> mit vegetarischen Maultaschen <sup>1,3,9</sup>  Edler Früchtemix mit Sahne <sup>7</sup>
<b>Sonntag</b>	Rinderbraten mit deftiger Soße <sup>1,7</sup> Rosenkohl  Salzkartoffeln Eierlikörcreme <sup>7</sup>	Cordon Bleu <sup>1,7,b,c</sup> vom Schwein, feine Soße <sup>1,7</sup> Pariser Karotten  Salzkartoffeln Eierlikörcreme <sup>7</sup>	 Vegetarische Frikadelle <sup>1,3,6</sup> mit dunkler Soße <sup>1,6,7</sup> Rosenkohl Salzkartoffeln Eierlikörcreme <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

***Speiseplan vom 18.01.2021 -24.01.2021***