

Speiseplan vom 29.11.2021 - 05.12.2021

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	 Kohlrabi in Petersiliensoße ^{1,7} mit Würfelschinken ^{c,m} Salzkartoffeln <input type="radio"/> Birnenkompott ^c mit Schokoladensoße ⁷	 Herzhafte Zucchini-Paprikapfanne ⁷ mit Rinderhackfleisch Salzkartoffeln <input type="radio"/> Birnenkompott ^c mit Schokoladensoße ⁷	 Kohlrabi in Petersiliensoße ^{1,7} mit vegetarischen Klopsen ^{1,3,6,9}  Salzkartoffeln <input type="radio"/> Birnenkompott ^c mit Schokoladensoße ⁷
Dienstag	 Himmel und Erde ⁱ mit Beutelwurst ^{1,c,m} Rote Bete ⁱ Rote Grütze ¹ mit Vanillesoße ⁷	 Paniertes Putenschnitzel ¹ mit Paprikasoße ^{1,7} Wildreismischung Eisbergsalat mit Kräutern  Rote Grütze ¹ mit Vanillesoße ⁷	 Überbackenes Fischfilet ⁷ mit Kerbelsoße ^{1,7} Salzkartoffeln Eisbergsalat mit Kräutern Rote Grütze ¹ mit Vanillesoße ⁷
Mittwoch	 Bauerntopf ⁹ mit Hackfleisch  Erdbeerquark ⁷	 Grüne Kartoffelsuppe ⁹ mit Rindfleisch Erdbeerquark ⁷	<input type="radio"/> Gemischter Salat mit Ei, Käse ⁷ , kleines Brötchen ¹ und Cocktailsoße ^{3,7}  Erdbeerquark ⁷
Donnerstag	 Geschmorte Kalbsleber mit Bratensoße ¹ Zwiebelringe Stampfkartoffeln ⁷ Apfelmus ^c	<input type="radio"/> Kassler-Kotelett ^c mit rauchiger Soße ^{1,7} Kaisergemüse Salzkartoffeln  Apfelmus ^c	<input type="radio"/> Rustikale Gemüsepfanne ⁷ Stampfkartoffeln ⁷ Gurkensalat Apfelmus ^c
Freitag	<input type="radio"/> Seelachsfilet ⁴ in Maispanade Bechamelkartoffeln ⁷ Wurzel-Apfel-Rohkost  Pfersichjoghurt ⁷	<input type="radio"/> Pangasiusfilet ⁴ , würzige Tomatensauce ^{1,7} Brokkoli  Salzkartoffeln Pfersichjoghurt ⁷	<input type="radio"/> Gemüsemaultaschen ^{1,3,9} mit würziger Tomatensauce ^{1,7}  Wurzel-Apfel-Rohkost Pfersichjoghurt ⁷
Samstag	<input type="radio"/> Schnippelbohneentopf ⁹ mit Rauchfleisch ^{c,m}  Himbeergötterspeise mit Sahne ⁷	<input type="radio"/> Rindfleischsuppe ⁹ mit Eierstich ⁷ und Graupen ^{1,3} Himbeergötterspeise mit Sahne ⁷	<input type="radio"/> Schnippelbohneentopf ⁹ vegetarisches Würstchen ^{1,6,a}  Himbeergötterspeise mit Sahne ⁷
Sonntag	 Grünkohl ^{1,10} mit Kasselernackem ^m Salzkartoffeln <input type="radio"/> Panna Cottacreme ⁷ mit Fruchttopping ¹	<input type="radio"/> Geschnetzeltes vom Rind ^{1,7} Blumenkohl  Salzkartoffeln <input type="radio"/> Panna Cottacreme ⁷ mit Fruchttopping ¹	<input type="radio"/> Spinatauflauf "Florentin" ^{1,3,7,9} mit Kartoffeln, Bechamelsoße und Käse  <input type="radio"/> Panna Cottacreme ⁷ mit Fruchttopping ¹

Vegetarisch



Allergene:

Erdnüsse⁵

Senf¹⁰

Zusatzstoffe:

geschwefelt^e

mit einer Zuckerart und Süßungsmittelⁱ

Fisch



Glutenhaltige Getreide¹

Sojabohnen⁶

Sesamsamen¹¹

mit Farbstoff^a

geschwärzt^f

enthält eine Phenylalaninquelle^k

Geflügel



Krebstiere²

Milch⁷

Sulfite¹²

mit Konservierungsstoff^b

gewachst^g

mit Nitritpökelsalz^m

Rindfleisch



Eier³

Schalenfrüchte⁸

Lupinen¹³

mit Antioxidationsmittel^c

mit Phosphat^h

mit Nitratⁿ

Schweinefleisch



Fische⁴

Sellerie⁹

Weichtiere¹⁴

mit Geschmacksverstärker^d

mit Süßungsmittelⁱ