






















## Speiseplan vom 29.11.2021 - 05.12.2021

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