

Speiseplan vom 25.11. bis 01.12.2024

	Menü 1 - Vollkost	Menü 2 - Leichte Kost	Dessert	Abendbeilage
Montag 25.11.	Fischstäbchen ^{4,7,9,10,b,c,l} mit Kartoffeln ^{c,7,l} und Rahmspinat ^{7,l}	Spiegeleier ^{3,7,l} mit Rahmspinat ^{7,l} und Kartoffelpüree ^{c,7,l}	Kompott	Pikante Abendbeilage
Dienstag 26.11.	Hähnchenschnitzel mit Käsesoße ^{1,7,l} Kartoffeln ^{c,7,l} und Gemüse ^{7,l}	Nudeln ^{1,3,7,l} mit Pilzsoße ^{1,3,7,l} und Salatbeilage	Quarkspeise ^{7,l}	Rohkost
Mittwoch 27.11.	Gemüse Eintopf ^{c,7,l} mit Grießklößchen ^{1,3,7,l}	Gemüse Eintopf ^{c,7,l} mit Grießklößchen ^{1,3,7,l}	Pudding ^{7,l}	Fischbeilage ^{4,7,l}
Donnerstag 28.11.	Überbackener Blumenkohl Sahnesoße ^{7,l} und Kartoffelpüree ^{c,7,l}	Maultaschen ^{1,3,7,l} mit Kräutersoße ^{3,7,l} und Gemüse	Götterspeise ^{g,7,l}	Pikante Beilage
Freitag 29.11.	Gedünstetes Fischfilet ^{1,4,7,l} mit Dillsoße, Kartoffeln ^{c,7,l} und Salatbeilage	Rahm Kohlrabi ^{1,3,7,l} mit Kartoffelpüree ^{c,7,l} 	Obst	Fleischsalat ^{c,k,7,l}
Samstag 30.11.	Graupensuppe ^{c,7,l} mit Kartoffeln ^{c,7,l} und Kasseler ^{c,k}	Graupensuppe ^{c,7,l} mit Kartoffeln ^{c,7,l} und Gemüse ^c	Pudding ^{7,l}	Briecken
Sonntag 01.12.	Wildgulasch ^{1,10,7,l} mit Klößen ^{3,7,l} und Rotkohl ^{7,l}	Gemügestäbchen ^{1,3,7,l} mit Kartoffelpüree ^{c,7,l} und Gemüse ^{7,l}	Eisdessert ^{7,l}	Pikante Abendbeilage

Allergene: 1–Getreide; 2-Krebstiere; 3-Eier; 4-Fische; 5-Erdnüsse; 6-Sojabohnen; 7-Milch; 8-Schalenfrüchte; 9-Sellerie; 10-Senf; 11-Sesamsamen; 12-Schwefeldioxid und Sulfite; 13-Lupinen; 14-Weichtiere

Zusatzstoffe: a-Farbstoff; b-Konservierungsstoff; c-Antioxidationsmittel; d-Geschmacksverstärker; e-Geschwefelt; f-geschwärzt; g-Gelatine; h-Gewachst; i-Phosphat; j-Süßungsmittel; k-Nitritpökelsalz; l-Laktose

In unserer Küche wird ausschließlich Jodsalz verwendet. Sonderkostformen leiten sich in der Regel von der „Leichten Kost“ ab. Alle Mahlzeiten werden nach Bedarf auch mundgerecht oder püriert angeboten. Gern bieten wir Ihnen ein Wunschmenü an Ihrem Geburtstag sowie die Mitbestimmung bei der Speisenplanung an

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

