

## Speiseplan vom 09.12. bis 15.12.2024

|                             | <b>Menü 1 - Vollkost</b>  | <b>Menü 2 - Leichte Kost</b>  | <b>Dessert</b>             | <b>Abendbeilage</b>           |
|-----------------------------|---|---|----------------------------|-------------------------------|
| <b>Montag</b><br>09.12.     | Piccata Schnitzel <sup>1,3,7,l</sup><br>mit Sahnesoße <sup>1,3,7,l</sup> Kartoffeln <sup>c,7,l</sup><br>und Gemüse <sup>7,l</sup> | Gemügestäbchen <sup>3,7,l</sup><br>mit Püree <sup>7,l</sup> und Salat                                 | Kompott                    | Pikante<br>Abendbeilage       |
| <b>Dienstag</b><br>10.12.   | Hähnchen Gyros <sup>1,3,7,l</sup><br>mit Tzatziki <sup>1,7,l</sup><br>Tomatenreis und Krautsalat <sup>7,l</sup>                   | Kartoffelauflauf <sup>1,3,7,l</sup><br>mit Gemüse und Sahne Soße <sup>7,l</sup>                       | Quarkspeise <sup>7,l</sup> | Rohkost                       |
| <b>Mittwoch</b><br>11.12.   | Käse Lauchsuppe <sup>1,3,7,l</sup> mit Porree und<br>Hackfleisch  | Gemüse Eintopf <sup>c,7,l</sup><br>mit Kartoffeln   | Pudding <sup>7,l</sup>     | Fischbeilage <sup>4,7,l</sup> |
| <b>Donnerstag</b><br>12.12. | Gebackener Leberkäse <sup>c</sup><br>mit Kartoffel-Kürbispfanne <sup>c,7,l</sup>  | Nudeln <sup>1,3,7,l</sup><br>mit Paprikagemüse <sup>3,7,l</sup><br>und Tomatensoße <sup>1,3,7,l</sup> | Joghurt <sup>7,l</sup>     | Pikante Beilage               |
| <b>Freitag</b><br>13.12.    | Fischfilet <sup>1,4,7,l</sup><br>mit Dillsoße <sup>7,l</sup> , Kartoffeln <sup>c,7,l</sup> und<br>Gurkensalat                     | Rührei <sup>1,3,7,l</sup><br>mit Kartoffelpüree <sup>c,7,l</sup><br>und Gemüse <sup>7,l</sup>         | Obst                       | Käse <sup>c,k,7,l</sup>       |
| <b>Samstag</b><br>14.12.    | Weißer Bohnen Eintopf <sup>c,7,l</sup><br>mit Kartoffeln <sup>c,7,l</sup> und Kasseler <sup>c,k</sup>                             | Weißer Bohnen Eintopf <sup>c,7,l</sup><br>mit Kartoffeln <sup>c,7,l</sup> und Gemüse                  | Pudding <sup>7,l</sup>     | Süße Beilage                  |
| <b>Sonntag</b><br>15.12.    | Sauerbraten <sup>1,10,7,l</sup><br>mit Rosinensoße Kartoffeln <sup>3,7,l</sup> und<br>Rotkohl <sup>7,l</sup>                      | Gemüseschnitzel <sup>3,7,l</sup><br>mit Kartoffelpüree <sup>c,7,l</sup> und Gemüse <sup>7,l</sup>     | Eisdessert <sup>7,l</sup>  | Pikante<br>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



