

Speiseplan vom 23.12. bis 29.12.2024

	Menü 1 - Vollkost	Menü 2 - Leichte Kost	Dessert	Abendbeilage
Montag 23.12.	Sahnehering ^{1,3,4,7,l} mit Kartoffeln ^{c,7,l} und Gemüse ^{7,l}	Gemüselasagne ^{1,3,7,l} mit Tomatensoße	Kompott	Pikante Abendbeilage
Dienstag Heiligabend	Kartoffel – Kürbis Eintopf ^{1,7,l} Vegetarisch		Eis Dessert ^{7,l}	Fischplatte ^{4,7,l}
Mittwoch 1.Weihnachtstag	Filetgeschnetzeltes vom Schwein ^{1,3,7,l} in Pilzrahmsoße ^{7,l} Kroketten ^{7,l} und Romanesco ^{7,l}		Pudding ^{7,l}	Geflügelsalat ^{7,l}
Donnerstag 2.Weihnachtstag	Rinderschmorbraten in Rotweinsauce ^{7,l} Klöße und Apfel Rotkohl ^{7,l}		Mousse ^{7,l}	Garnierte Eier ³
Freitag 27.12.	Lachsfilet ^{1,4,7,l} mit Zitronensoße ^{7,l} Kartoffeln ^{c,7,l} und Gurkensalat	Omelett ^{1,3,7,l} mit Kartoffelpüree ^{c,7,l} und Gemüse ^{7,l}	Obst	Käse ^{c,k,7,l}
Samstag 28.12.	Hühnersuppe ^{3,7,l} mit Gemüse ^c und Nudeln ^{c,k}	Nudelsuppe ^{3,7,l} mit Gemüse	Pudding ^{7,l}	Süße Beilage
Sonntag 29.12.	Kasseler ^{c,k} mit Senfsoße ^{1,10,7,l} Grünkohl ^{7,l,10} und Kartoffeln ^{3,7,l}	Gemüseschnitzel ^{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

