

## Speiseplan vom 30.12. bis 05.01.2025

	<b>Menü 1 - Vollkost</b>	<b>Menü 2 - Leichte Kost</b>	<b>Dessert</b>	<b>Abendbeilage</b>
<b>Montag</b> 30.12	Gedünstetes Fischfilet <sup>1,3,4,7,l</sup> mit Kartoffeln <sup>c,7,l</sup> und Gemüse <sup>7,l</sup>	Käsespätzle <sup>1,3,7,l</sup> mit Sahnesoße <sup>7,l</sup> und Salat	Kompott	Pikante Abendbeilage
<b>Dienstag</b> Silvester	Heißwürstchen <sup>c,k</sup> mit Kartoffelsalat <sup>3,7,l</sup>		Eis Dessert <sup>7,l</sup>	Wurstsalat <sup>7,l</sup>
<b>Mittwoch</b> Neujahr	Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße <sup>7,l,10</sup> Kartoffeln <sup>c,7,l</sup> und Brokkoli <sup>c,7,l</sup>		Pudding <sup>7,l</sup>	Pikante Beilage <sup>7,l</sup>
<b>Donnerstag</b> 02.01	Hausmacher Sülze <sup>c,k,g</sup> mit Remoulade <sup>3,7,l</sup> Bratkartoffeln <sup>c,7,l</sup> und Salat	Milchreis <sup>1,3,7,l</sup> mit Kirschen <sup>1</sup>	Joghurt <sup>7,l</sup>	Eingelegtes Gemüse <sup>3</sup>
<b>Freitag</b> 03.01.	Fischfilet Bordelaise <sup>1,4,7,l</sup> mit Tomatensoße Kartoffeln <sup>c,7,l</sup> und Gemüse <sup>7,l</sup>	Rühreier <sup>1,3,7,l</sup> mit Kartoffelpüree <sup>c,7,l</sup> und Gemüse <sup>7,l</sup>	Obst	Käse <sup>c,k,7,l</sup>
<b>Samstag</b> 04.01.	Graupensuppe <sup>7,l</sup> mit Speck <sup>c,k</sup> und Kartoffeln	Graupensuppe <sup>7,l</sup> mit Gemüse und Kartoffeln	Pudding <sup>7,l</sup>	Süße Beilage
<b>Sonntag</b> 05.01.	Kasseler <sup>c,k</sup> mit Senfsoße <sup>1,10,7,l</sup> Grünkohl <sup>7,l,10</sup> und Kartoffeln <sup>3,7,l</sup>	Gemüseschnitzel <sup>3,7,l</sup> mit Kartoffelpüree <sup>c,7,l</sup> und Gemüse <sup>7,l</sup>	Eisdessert <sup>7,l</sup>	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

