

Speisenplan KW 05 vom 27.01.2020 bis 02.02.2020



Name:



Menü I 7,40 €

Menü II 5,80 €

MO 27.01.	Italienische Gemüsesuppe mit Fleischklößchen	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung	Mi, Gi, Ei
			Mi
DI 28.01.	Leberkäse auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln	Grießpudding mit Obst	Mi, Ei, Gi
MI 29.01.	Deutsches Beefsteak mit Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und gem. Salat	Salatteller mit Hähnchennuggets	Mi, Gi, Ei
			Mi
DO 30.01.	Wir kochen mit Marina! Russische Soljanka mit Creme fraich, dazu Brot	Zum Nachtsch gibt es Schneegestöber.	Gi, Mi, Ei
FR 31.01.	Brathering in Sauer, dazu Bratkartoffeln und einen gem. Salat	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Kirschtomaten	Gi, Mi, Ei
			Mi
SA 01.02.	Deftige Erbsensuppe mit Fleischeinlage	Gemüse-Kartoffelauflauf, dazu gebratene Putebruststreifen	Mi
SO 02.02.	Geschmorte Rippchen in Rahmsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln	Schupfnudelpfanne mit Gemüse, dazu einen Joghurt-Kräuter-Dip	Mi, Ei
	EIS		Gi

Eine Menübestellung vegetarisch, vegan, oder Lactosefrei ist jederzeit möglich.



Nach geltendem Lebensmittelrecht sind zugelassene Zusatzstoffe sowie Allergene zu kennzeichnen:

Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Farbstoffen, 3 geschwefelt, 4 gewachst, 5 geschwärzt, 6 Kunststoffüberzug, nicht zum Verzehr geeignet, 7* mit Phosphat, 8* mit Sojaweiße, 9* mit Milcheiweiß, 10* mit Eiklar, 11* unter Verwendung von Milch und Sahne hergestellt, 12* Oberfläche mit Sorbat behandelt, 13 mit Süßungsmitteln, 14 mit Antioxidationsmitteln, 15 mit Geschmacksverstärkern. (Ziffern 7* - 12* gelten nur für Fleischerzeugnisse)

Allergene

Ei / Eier, Gi / Gluten aus Weizen, Su / Schwefeldioxid, Sm / Sesam, Sl / Sellerie, Fi / Fisch, Ns / Nüsse (Schalenfrüchte), Mi / Milch, En / Erdnüsse, Lu / Lupine, Sj / Soja, Sf / Senf, Kr / Krebstier, We / Weichtiere