

# Speisenplan KW 06 vom 04.02.19 bis 10.02.19



Name:



**Menü I 6,80 €**

**Menü II 5,20 €**

MO 04.02.	<b>Eier in Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und einen grünen Salat in Zitronendressing</b>	<b>Apfelpfannkuchen mit Rosinen und Vanillesoße</b>	Mi,Gl, Ei
			Mi
DI 05.02.	<b>Bunter Hackbraten mit Kartoffelgratin</b>	<b>Möhreneintopf mit Fleischklößchen</b>	Mi, Ei, Gl
MI 06.02.	<b>Hühnerfrikassee mit Erbsen, Spargel und Champignons, dazu Kartoffeln und einen gem. Salat</b>	<b>Süße Apfel-Reissuppe mit Sahnehäubchen</b>	Mi, Gl, Ei
			Mi
DO 07.02.	<b>Bratkartoffeln mit Spiegelei und Gewürzgurke</b>	<b>Gebackene Grießschnitte mit karamelisierten Birnen</b>	Gl, Mi, Ei
FR 08.02.	<b>Fischnuggets mit warmen Speck-Kartoffelsalat</b>	<b>Salatteller, dazu Fisch.-oder Chickennuggets</b>	Gl, Mi, Ei
			Mi
SA 09.02.	<b>Frikadelle mit Erbsen und Wurzeln, dazu helle Soße und Salzkartoffeln</b>	<b>Hausgemachte Gulaschsuppe, dazu Baguettbrot</b>	
			Mi
SO 10.02.	<b>Tafelspitz in Meerrettichsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln</b>	<b>Jägerpfanne mit Pilzen, dazu einen gem. Salat</b>	Mi, Ei
	<b>EIS</b>		Gl

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 Sojaweiß, 9\* mit Milcheiweiß, 10\* mit Eiklar, 11\* unter Verwendung von Milch und Sahne hergestellt, 12\* Oberfläche mit Sorbat behandelt, 13 mit Süßungsmittel, 14 mit Antioxidationsmittel, 15 mit Geschmacksverstärker, ( Ziffern 7\* - 12\* gelten nur für Fleischerzeugnisse )

#### Allergene

Ei / Eier, Gl / 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