

Speisenplan KW 50 vom 07.12.20. bis 13.12.20



Name:



Menü I 7,40 €

Menü II 5,80€

MO 07.12.	Hähnchenkeule in Rahmsoße, dazu gem. Gemüse und Salzkartoffeln	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße	Mi, Gi, Ei
			Mi
DI 08.12.	Grüner Bohnen.- Kartoffeleintopf mit Kaßler	Milchreis mit heißen Kirschen	Mi, Ei, Gi
MI 09.12.	Nudeln in Hackfleischsoße, dazu einen Tomatensalat	Tomatensuppe mit Einlage	Mi, Gi, Ei
			Mi
DO 10.12.	Rahmspinat mit Rührei, dazu Stampfkartoffeln	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Gi, Mi, Ei
FR 11.12.	Matjes nach Hausfrauen Art mit Petersilienkartoffeln	Blumenkohlcremsuppe mit Fleischklößchen	Gi, Mi, Ei
			Mi
SA 12.12.	Schweinegeschnetzeltes in Champignonsoße, dazu Kartoffelröstis	Bunte Gemüsepfanne mit Schupfnudeln	Mi, Ei, Gi
			Mi
SO 13.12.	Kohlrouladen in Specksoße, dazu Petersilienkartoffeln	Kartoffel-Brokkoli- Auflauf mit Schinkenwürfel	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 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, 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