

# Menüplan

Woche vom 08.01. bis 14.01.2018

KW. 2 <small>w5</small>	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b> 08.01.2018	Fruchtiges Putenbrust Curry <sup>(1,7,9)</sup> mit Reis <sup>(8,11)</sup>	Überbackenes Fenchelgemüse <sup>(1,7,9)</sup> mit Reis <sup>(8,11)</sup>	Fruchtcreme <sup>(7,d)</sup>
<b>Dienstag</b> 09.01.2018	Kaiserschmarrn <sup>(1,3,6,7,8)</sup> mit Vanillesoße <sup>(7)</sup>	Ravioli <sup>(1,3,7,9)</sup> in Tomatensoße <sup>(7,9)</sup>	Salat
<b>Mittwoch</b> 10.01.2018	Putengeschnetzeltes <sup>(1,7,9)</sup> mit Paprika <sup>(7,8)</sup> und Spätzle <sup>(1,3,7)</sup>	Lasagne <sup>(1,3,7,9)</sup> mit Sahnesoße <sup>(1,7,9)</sup>	Obstsalat <sup>(7,8)</sup>
<b>Donnerstag</b> 11.01.2018	Königsberger Klopse <sup>(1,3,10)</sup> mit Kapernsoße <sup>(1,7,9)</sup> , roter Beete <sup>(d)</sup> und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Sesam Gemüsebratling <sup>(1,3,9,11)</sup> mit Kräutersoße <sup>(1,7,9)</sup> , und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Vanillepudding <sup>(7)</sup> mit Schokoladensoße <sup>(7)</sup>
<b>Freitag</b> 12.01.2018	Matjesfilet <sup>(4,a)</sup> mit Hausfrauensauce <sup>(a,d,3,7,10)</sup> und Dillkartoffeln <sup>(c,12)</sup> , dazu gemischter Salat	Bauernomelett <sup>(c,3,12)</sup> mit Gewürzgurke <sup>(a,d,10)</sup> , dazu gemischter Salat	Frisches Obst
<b>Samstag</b> 13.01.2018	Weißer Bohneneintopf <sup>(c,9)</sup> mit Rindfleischbeilage, dazu Brot <sup>(1)</sup>	Waldpilzcremesuppe <sup>(1,7,9)</sup>	Quarkspeise <sup>(7,d)</sup>
<b>Sonntag</b> 14.01.2018	Tafelspitz <sup>(R)</sup> mit Bohnen <sup>(S,a,e)</sup> , Meerrettichsoße <sup>(R,c,1,7,12)</sup> und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Kartoffel- Gemüseauflauf <sup>(c,3,7,9,12)</sup> mit Kräutersoße <sup>(1,7)</sup>	Eisdessert <sup>(7,b)</sup>

**Änderungen vorbehalten**

*Unsere Küche wünscht Ihnen, guten Appetit.*

**Zeiten: Mittagessen: 12:00 – 13:00 Uhr**

**Fleisch Kennzeichnung:** S) Schwein, R) Rind, G) Geflügel, F) Fisch

**Allergene Kennzeichnung:** 1) Getreide, 2) Krebstiere, 3) Eier, 4) Fisch, 5) Erdnüsse, 6) Soja, 7) Milch, 8) Schalenfrüchte, 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesam, 12) Schwefeldioxid und Sulphite, 13) Lupine, 14) Weichtiere

**Zusatzstoffe Kennzeichnung:** a) Konservierungsstoff, b) Farbstoff, c) Antioxidationsmittel, d) Süßungsmittel, e) Phosphat, f) chininhaltig, g) koffeinhaltig, h) Geschmacksverstärker, i) geschwärzt, gewachst, j) gentechnisch verändert

*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.*