

Menüplan

Woche vom 10.12. bis 16.12.2018

KW. 50 <small>w4</small>	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 10.12.2018	Schweine Cordon Bleu ^(S,a,b,c,e,1,7) mit Ratatouille ^(1,7) , und Kartoffeln ^(c,12)	Gebratener Gemüse Spieß mit fruchtiger Currysoße ^(1,7,9) und Kartoffeln ^(c,12)	Pfirsich mit Vanillesoße ^(3,7)
Dienstag 11.12.2018	Grießbrei ^(1,7) mit heißen Kirschen ⁽¹⁾ oder Zimt und Zucker	Nudelauflauf ^(1,3,7,9) mit Tomaten Basilikum Soße ⁽¹⁾ und Mozzarella ⁽⁷⁾ überbacken	Frisches Obst
Mittwoch 12.12.2018	Frikadelle ^(S,R,1,3,10) mit Leipziger Allerlei in Rahmsoße ^(1,7) und Kartoffeln ^(c,12)	Käsespätzle ^(1,3) mit Zwiebelschmelze	Mandarinenkompott
Highlight Essen 13.12.2018	Hirschkeulenbraten⁽⁹⁾ mit hausgemachtem Rotkohl⁽⁶⁾ und Knödeln^(1,3,7)	Hirschkeulenbraten⁽⁹⁾ mit hausgemachtem Rotkohl⁽⁶⁾ und Knödeln^(1,3,7)	Dessert
Freitag 14.12.2018	Gebratenes Seelachsfilet ^(F,1,7) mit Dillsoße ^(1,7) , Kartoffeln ^(c,12) und kleinem Salat	Bratkartoffeln mit Champignons und Rührei ⁽³⁾	Salat
Samstag 15.12.2018	Weißkohleintopf ⁽⁹⁾ mit Rauchfleischeinlage ^(S,a,c,e) dazu Brot ⁽¹⁾	Blumenkohlcremesuppe ^(1,7,9)	Quarkspeise ^(d,7)
Sonntag 16.12.2018	Kasselernackens ^(S,a) mit Sauerkraut ^(S,a,e,1) Soße ^(R,1,7,9) und Kartoffeln ^(c,12)	Kartoffel Karotten Gratin ^(1,3,7,9)	Eisdessert ^(b,7)

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) Antioxdationsmittel, 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.