

Menüplan

Woche vom 11.03. bis 17.03.2019

KW. 11 <small>w3</small>	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 11.03.2019	Rostbratwurst ^(s,e,7,10) mit Erbsen und Wurzeln, Soße ^(1,7) und Kartoffeln ^(c,12)	Sellerieschnitzel ^(1,3,9) mit Kräutersoße ^(1,7) und Kartoffeln ^(c,12)	Stracciatellacreme ^(1,7)
Dienstag 12.03.2019	Pfannkuchen ^(1,3,7,8) mit Fruchtsoße ⁽¹⁾	Großer Salatteller mit gebratenen Putenstreifen	Frisches Obst
Mittwoch 13.03.2019	Gebratene Rinderleber mit Zwiebeln, Apfelmus ^(c) und Kartoffelpüree ^(7,12)	Ofen Kartoffel mit Kräuterquark ⁽⁷⁾	Joghurt ⁽⁷⁾
Donnerstag 14.03.2019	Leberkäse ^(s,a,c,e) mit Blumenkohl, Bratensoße ^(R,9) und Kartoffeln ^(c,12)	Farfalle ^(3,6) mit Käse- Sahnesoße ^(1,7)	Nougatpudding ⁽¹⁾
Freitag 15.03.2019	Fischfrikadelle ^(F) mit Remoulade ^(1,3,7,10) , und Kartoffelsalat ⁽¹⁰⁾	Brokkolibratling ^(1,3,9) mit Remoulade ^(1,3,7,9,10) und Kartoffelsalat ^(a,d,3,10)	Frisches Obst
Samstag 16.03.2019	Kartoffelsuppe ^(a,e,9) mit Wursteinlage ^(s) dazu Brot ⁽¹⁾	Karotten- Ingwer Cremesuppe ^(1,7,9)	Quarkspeise ^(d,7)
Sonntag 17.03.2019	Sauerbraten ^(R,9) mit Rotkohl ^(d) , Soße ^(R,9) und Kartoffeln ^(c,12)	Chinesische Gemüsepfanne ^(1,7,9) mit Sojasoße ^(1,6,7)	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) 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.