

# Menüplan

Woche vom 15.01. bis 21.01.2018

KW. 3 w6	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b> 15.01.2018	Hühnerfrikassee <sup>(1,7,9)</sup> mit Reis <sup>(8,11)</sup>	Warmer Fetakäse <sup>(7)</sup> auf mediterranen Gemüse <sup>(9)</sup>	Birne mit Vanillesoße <sup>(b,1,3,6,7)</sup>
<b>Dienstag</b> 16.01.2018	Süße Schupfnudelpfanne <sup>(1,3,7)</sup> mit Fruchtsoße <sup>(1)</sup>	Kartoffelrösti <sup>(c,12)</sup> mit Tomate Mozzarella <sup>(7)</sup> überbacken	Salat
<b>Highlight Essen</b> 17.01.2018	Grünkohl <sup>(s,1,10)</sup> mit Kasseler <sup>(s,a)</sup> und Röstkartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Grünkohl <sup>(s,1,10)</sup> mit Kasseler <sup>(s,a)</sup> und Röstkartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Latte Macchiato Creme Dessert <sup>(7)</sup>
<b>Donnerstag</b> 18.01.2018	Spinat <sup>(1,7)</sup> mit Rührei <sup>(1,3)</sup> und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Vergetarsich gefüllte Zucchini <sup>(1,7,9)</sup> mit Kräutersoße <sup>(1,7)</sup> und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Grießpudding <sup>(1,7)</sup>
<b>Freitag</b> 19.01.2018	Gebratenes Zanderfilet <sup>(1,4)</sup> mit Senf-Dillsoße <sup>(7,9,10)</sup> und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup> dazu Gurkensalat	Nudeln <sup>(1,3)</sup> mit Tomaten-Basilikumsoße <sup>(9)</sup> und Parmesan <sup>(a,3,7)</sup>	Frisches Obst
<b>Samstag</b> 20.01.2018	Deftiger Linseneintopf <sup>(7,9)</sup> , dazu Brot <sup>(1)</sup>	Lauchcremesuppe <sup>(1,7,9)</sup>	Quarkspeise <sup>(7)</sup>
<b>Sonntag</b> 21.01.2018	Schweinenachkenbraten <sup>(9,10)</sup> mit Rosenkohl <sup>(a,e)</sup> , Kartoffeln <sup>(c,12)</sup> und Soße <sup>(1,7)</sup>	Panierter Blumenkohl <sup>(1,3)</sup> mit Hollandaise <sup>(1,3,7,8)</sup> und Kartoffeln <sup>(c,12)</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) 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.*