

# Menüplan

Woche vom 18.03. bis 24.03.2019

KW. 12 <small>w4</small>	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b> 18.03.2019	Schweine Cordon Bleu <sup>(S,a,b,c,e,1,7)</sup> mit Brokkoli, Soße <sup>(K,1,7,9)</sup> und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Gemüse Spieß mit fruchtiger Currysoße <sup>(1,7,9)</sup> und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Pfirsich mit Vanillesoße <sup>(3,7)</sup>
<b>Dienstag</b> 19.03.2019	Grießbrei <sup>(1,7)</sup> mit heißen Kirschen <sup>(1)</sup> oder Zimt und Zucker	Nudelauf <sup>(1,3,7,9)</sup> mit Tomaten Basilikum Soße <sup>(1)</sup> und Mozzarella <sup>(7)</sup> überbacken	Frisches Obst
<b>Mittwoch</b> 20.03.2019	Geflügel Gyros mit Krautsalat <sup>(d)</sup> und tomatsierten Reis	Gebratener Gemüse Spieß mit fruchtiger Currysoße <sup>(1,7,9)</sup> und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Vanille Cremespeise <sup>(7)</sup>
<b>Donnerstag</b> 21.03.2019	Frikadelle <sup>(1,3,9,10)</sup> , mit Leipziger Allerlei <sup>(1,7)</sup> und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Gebackener Camembert <sup>(1,3,7)</sup> mit Preiselbeeren und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Fruchtcremespeise <sup>(7)</sup>
<b>Freitag</b> 22.03.2019	Gebratenes Seelachsfilet <sup>(F,1,7)</sup> mit Dillsoße <sup>(1,7)</sup> , Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Bratkartoffeln mit Champignons und Rührei <sup>(3)</sup>	Salat
<b>Samstag</b> 23.03.2019	Weißkohleintopf <sup>(9)</sup> mit Rauchfleischeinlage <sup>(S,a,c,e)</sup> dazu Brot <sup>(1)</sup>	Blumenkohlcremesuppe <sup>(1,7,9)</sup>	Quarkspeise <sup>(d,7)</sup>
<b>Sonntag</b> 24.03.2019	Kasselernack <sup>(S,a)</sup> mit Sauerkraut <sup>(S,a,e,1)</sup> Soße <sup>(R,1,7,9)</sup> und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Kartoffel Karotten Gratin <sup>(1,3,7,9)</sup>	Eisdessert <sup>(b,7)</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.*