

# Menüplan

Woche vom 24.12. bis 30.12.2018

KW. 52 <small>w6</small>	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Heiligabend</b> 24.12.2018	<i>Gulaschsuppe</i> <sup>(s,1,9)</sup> Abends: <i>Kartoffelsalat</i> <sup>(1,3,7,10)</sup> mit <i>Würstchen</i> <sup>(s,9)</sup>	<i>Gemüsecremesuppe</i> <sup>(s,1,9)</sup> Abends: <i>Kartoffelsalat</i> <sup>(1,3,7,10)</sup> mit <i>Würstchen</i> <sup>(s,9)</sup>	<i>Weihnachts- Eisdessert</i> <sup>(b,7)</sup>
<b>1. Feiertag</b> 25.12.2018	<i>Gänsebrust mit hausgemachten Rotkohl</i> <sup>(g,d)</sup> , <i>Orangenjus</i> <sup>(1,9)</sup> und <i>Kartoffelklößen</i>	<i>Gänsebrust mit hausgemachten Rotkohl</i> <sup>(g,d)</sup> , <i>Orangenjus</i> <sup>(1,9)</sup> und <i>Kartoffelklößen</i>	<i>Tannenbaum Eis</i> <sup>(b,7)</sup>
<b>2. Feiertag</b> 26.12.2018	<i>Wildgulasch</i> <sup>(1,7,9)</sup> mit <i>Preiselbeeren gefüllter Rotweinbirne</i> dazu <i>Herzoginkartoffeln</i> <sup>(1,3,7)</sup>	<i>Wildgulasch</i> <sup>(1,7,9)</sup> mit <i>Preiselbeeren gefüllter Rotweinbirne</i> dazu <i>Herzoginkartoffeln</i> <sup>(1,3,7)</sup>	<i>Weihnachtsstern</i> <sup>(b,7)</sup>
<b>Donnerstag</b> 27.12.2018	<i>Spinat</i> <sup>(1,7)</sup> mit <i>Rührei</i> <sup>(1,3)</sup> und <i>Kartoffeln</i> <sup>(c,12)</sup>	<i>Vergetarsich gefüllte Zucchini</i> <sup>(1,7,9)</sup> mit <i>Kräutersoße</i> <sup>(1,7)</sup> und <i>Kartoffeln</i> <sup>(c,12)</sup>	<i>Grießpudding</i> <sup>(1,7)</sup>
<b>Freitag</b> 28.12.2018	<i>Gebratenes Seelachsfilet</i> <sup>(1,4)</sup> mit <i>Senf-Dillsoße</i> <sup>(7,9,10)</sup> und <i>Kartoffeln</i> <sup>(c,12)</sup>	<i>Nudeln</i> <sup>(1,3)</sup> mit <i>Tomaten- Basilikumsoße</i> <sup>(9)</sup> und <i>Parmesan</i> <sup>(a,3,7)</sup>	Salat
<b>Samstag</b> 29.12.2018	<i>Deftiger Linseneintopf</i> <sup>(7,9)</sup> , dazu <i>Brot</i> <sup>(1)</sup>	<i>Lauchcremesuppe</i> <sup>(1,7,9)</sup>	<i>Quarkspeise</i> <sup>(7)</sup>
<b>Sonntag</b> 30.12.2018	<i>Schweinenachkenbraten</i> <sup>(9,10)</sup> mit <i>Rosenkohl</i> <sup>(a,e)</sup> , <i>Kartoffeln</i> <sup>(c,12)</sup> und <i>Soße</i> <sup>(1,7)</sup>	<i>Panierter Blumenkohl</i> <sup>(1,3)</sup> mit <i>Hollandaise</i> <sup>(1,3,7,8)</sup> und <i>Kartoffeln</i> <sup>(c,12)</sup>	<i>Eisdessert</i> <sup>(7,b)</sup>

Änderungen vorbehalten

*Unsere Küche wünscht Ihnen, fröhliche Weihnachten.*

**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.*