

Menüplan

Woche vom 28.10. bis 03.10.2019

KW. 44 <small>w1</small>	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 28.10.2019	Spaghetti Carbonara ^(s,1,3,7,9) mit Parmesan ^(a,3,7)	Kartoffelauflauf ^(c,1,3,7,12) mit Aubergine	Buttermilchdessert ⁽⁷⁾
Dienstag 29.10.2019	Milchreis ⁽⁷⁾ mit heißen Kirschen ⁽¹⁾	Minestrone, italienische Gemüsesuppe ⁽⁹⁾	Frisches Obst
Mittwoch 30.10.2019	Frikadellen ^(s,1,3,10) mit Leipziger Allerlei in Rahm ⁽⁷⁾ und Petersilien Kartoffeln ^(c,12)	Kartoffel Gemüsepfanne ^(1,3,9) mit Sahnesoße ^(1,7)	Schokoladen- Pudding ^(b,1,3,6,7,8) mit Sahne ⁽⁷⁾
Donnerstag 31.10.2019	Currywurst ^(s) mit pikanter Soße ^(1,7,9) , Kartoffelspalten ^(c,12)	Kohlrabi Schnitzel ^(1,3) mit Hollandaise ^(1,3,7,9) und Kartoffelspalten ^(c,12)	Johannisbeer Mascarpone ⁽⁷⁾
Freitag 01.11.2019	Gedünstetes Wildlachsfilet ⁽⁴⁾ auf Gemüsestreifen ⁽⁴⁾ , mit Apfelmeerrettichsoße ^(c,1,7,12) und Kartoffeln ^(c,12)	Spinat Auflauf ^(1,3,7) mit Fetakäse ⁽⁷⁾ und Kräutersoße ^(1,7)	Joghurt ⁽⁷⁾
Samstag 02.11.2019	Deftiger Steckrüben Eintopf ⁽⁹⁾ mit Rauchfleischeinlage ^(s) dazu Brot ⁽¹⁾	Pastinaken- Kartoffelcreme Suppe ^(1,7,9)	Quarkspeise ^(d,7)
Sonntag 03.11.2019	Rehkeule ⁽⁹⁾ mit Bohnen ^(s) , Soße ^(R) und Kroketten ^(1,3,9)	Kartoffelgratin ^(3,7) auf Sahnesoße ⁽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, W) Wild

Allergene Kenzeichnung: 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.