

Menüplan

Woche vom 29.01. bis 04.02.2018

KW. 5 <small>w1</small>	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 29.01.2018	Spaghetti ^(1,3) Bolognese ^(5,9) mit Parmesan ^(a,3,7)	Kartoffelauflauf ^(c,1,3,7,12) mit Aubergine	Buttermilchdessert ⁽⁷⁾
Dienstag 30.01.2018	Milchreis ⁽⁷⁾ mit heißen Kirschen ⁽¹⁾	Minestrone, italienische Gemüsesuppe ⁽⁹⁾	Salat
Mittwoch 31.01.2018	Hackbraten ^(5,1,3,10) mit Schwarzwurzeln in Rahm ⁽⁷⁾ und Petersilien Kartoffeln ^(c,12)	Schupfnudel Gemüsepfanne ^(1,3,9) mit Sahnesoße ^(1,7)	Schokoladen- Pudding ^(b,1,3,6,7,8) mit Sahne ⁽⁷⁾
Donnerstag 01.02.2018	Currywurst ⁽⁵⁾ 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 02.02.2018	Gebratenes Rotbarschfilet ^(1,4) mit Zitronenbuttersoße ^(1,7) , Dill Kartoffeln ^(c,12) und kleinem Salat	Spinat Auflauf ^(1,3,7) mit Fetakäse ⁽⁷⁾ und Kräutersoße ^(1,7)	Frisches Obst
Samstag 03.02.2018	Deftiger Steckrüben Eintopf ⁽⁹⁾ mit Rauchfleischeinlage ⁽⁵⁾ dazu Brot ⁽¹⁾	Pastinaken- Kartoffelcreme Suppe ^(1,7,9)	Quarkspeise ^(d,7)
Sonntag 04.02.2018	Krustenbraten ^(5,9,10) mit Kaisergemüse, Soße ^(R) und Kartoffeln ^(c,12)	Karotten Bratling ^(1,3,9) mit Estragon Sahnesoße ^(1,7) und Kartoffeln ^(c,12)	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.