

Menüplan

Woche vom 31.12.2018 bis 06.01.2019

KW. 1 <small>w7</small>	Menü 1	Menü 2	Dessert
Silvester 31.12.2018	<i>Graupeneinopf^(S,1,9) mit Kasslerwürfel^(S)</i>	<i>Spinatcreme Suppe^(1,7,9)</i>	<i>Cremespeise⁽⁷⁾</i>
Neujahr 01.01.2019	<i>Neujahrs-Grünkohl^(1,10) mit Kohlwurst^(S,a,10) und Röstkartoffeln^(c,12)</i>	<i>Maultaschen in Brühe^(1,3,7,9) mit Gemüestreifen⁽⁹⁾</i>	<i>Eis⁽¹⁾</i>
Mittwoch 02.01.2019	Gebratene Hähnchenschenkel ^(G) mit Möhrengemüse, Soße ^(R,1,9) und Kartoffeln ^(c,12)	Kartoffel - Sauerkrautauflauf ^(S,a,e,1,7,9) , mit Sahnesoße ^(1,7,9)	Bayerisch Creme ^(b,1,3,6,7,8)
Donnerstag 03.01.2019	Paniertes Schweineschnitzel ^(1,3) mit Jägersoße ^(1,9) und Kartoffeln ^(c,12)	Gnocchi ^(1,3) mit Ratatouille ^(1,7) und Tomaten Basilikum Soße ^(1,7)	Joghurt ⁽⁷⁾
Freitag 04.01.2019	Gedünstetes Lachsfilet ⁽⁴⁾ mit Gemüestreifen ⁽⁹⁾ , Apfelmeerrettichsoße ^(c,1,7,12) und Kartoffeln ^(c,12)	Champignonpfanne ⁽⁹⁾ mit Knoblauch Creme ⁽⁷⁾ dazu Baquette ⁽¹⁾	Frisches Obst
Samstag 05.01.2019	Hack- Lauch Käsesuppe ^(b,1,7,9) dazu Brot ⁽¹⁾	Sellerie Lauch Cremesuppe ^(1,7,9)	Quarkspeise ^(d,7)
Sonntag 06.01.2019	Puten Rollbraten ⁽⁹⁾ mit Brokkoli, Soße und Kartoffeln ^(c,12)	Gemüsepfanne mit Hollandaise ^(1,3,7,8) und Kartoffeln ^(c,12)	Eisdessert ^(b,7)

Änderungen vorbehalten

*Unsere Küche wünscht Ihnen,
einen gesunden Start ins neue Jahr 2019.*

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.