

Speiseplan

28.11.2022 bis 04.12.2022

	Menü 1	A	Z	Menü 2	A	Z	Dessert	A	Z
Montag	Omelett natur	EI,ML		Lasagne Bolognese vom Rind	GG,EI,ML,SL,WZ		Buttermilch-Dessert	ML	12
	an Schnittlauchsoße	ML		gemischter Blattsalat	KV				
	mit Buttergemüse	ML		an Joghurtdressing	ML				
	und Salzkartoffeln	KV							
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons	ML		Spiralnudeln	GG,ML,WZ		Ananaskompott	KV	
	mit Erbsengemüse	ML		an cremiger Käse-Kräutersoße	ML				
	und Butterreis	ML		dazu Eisbergsalat	KV				
				Vinaigrette	SE				
Mittwoch	Wirsingepopf	ML		hausgemachter Grießbrei	GG,ML,WZ		Panna Cotta-Creme	ML	
	dazu Kasselerwürfel	KV	1,2,16	dazu heiße Pflaumen	KV				
Donnerstag	Leberkäse vom Schwein	KV	1,16	Sellerie-Knusper-Schnitzel	GG,SL,WZ		Pflaumengrütze	KV	
	an dunkler Senfsoße	SE		an Hollandaise	EI,ML		dazu flüssige Sahne	ML	
	mit Lauchgemüse	ML		Babymöhrrchen	ML				
	und Salzkartoffeln	KV		und Salzkartoffeln	KV				
Freitag	Gegrilltes Seelachsfilet mit Tomaten-Kräuter-Kruste	FI,ML	28	Kartoffel-Fenchel-Gratin	ML		Butterkekspudding mit geraspelter Schokolade	GG,ML,WZ	
	an Dillsoße	ML		an provenzialische Kräutersoße	ML				
	mit Blumenkohl	ML							
	und Salzkartoffeln	KV							
Samstag	Stielmuseintopf	GG,ML,HF		Feiner Nudel-Eintopf mit gemischten Gartengemüse	GG,EI,ML,WZ		Mandarinen-Mascarpone-Creme mit Nusskrokant	ML,SF,HN	
	mit Rindfleisch	KV		dazu ein Brötchen	GG,WZ				
Sonntag	Schweinerückenbraten	KV		Hähnchenschnitzel paniert	GG,WZ		Honig-Mousse	ML	
	an Specksoße vom Schwein	KV	1	an Currysoße	ML	2			
	mit Jägerkohl	ML	12	mit Broccoliröschen	ML				
	und Salzkartoffeln	KV		und Herzoginkartoffeln	GG,EI,ML,WZ				

A = Allergene sind mit Buchstaben, und Z = Zusatzstoffe sind mit Zahlen kenntlich gemacht. Die Legende dieser Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte dem separaten Aushang. Änderungen vorbehalten!

Speiseplan
28.11.2022 bis 04.12.2022

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Omelett natur an Schnittlauchsoße mit Buttergemüse und Salzkartoffeln	Lasagne Bolognese vom Rind gemischter Blattsalat an Joghurtdressing	Buttermilch-Dessert
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons mit Erbsengemüse und Butterreis	Spiralnudeln an cremiger Käse-Kräutersoße dazu Eisbergsalat Vinaigrette	Ananaskompott
Mittwoch	Wirsingeintopf dazu Kasselerwürfel	hausgemachter Grießbrei dazu heiße Pflaumen	Panna Cotta-Creme
Donnerstag	Leberkäse vom Schwein an dunkler Senfsoße mit Lauchgemüse und Salzkartoffeln	Sellerie-Knusper-Schnitzel an Hollandaise Babymöhrrchen und Salzkartoffeln	Pflaumengrütze dazu flüssige Sahne
Freitag	Gegrilltes Seelachsfilet mit Tomaten-Kräuter-Kruste an Dillsoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	Kartoffel-Fenchel-Gratin an provenzialische Kräutersoße	Butterkekspudding mit geraspelter Schokolade
Samstag	Stielmuseintopf mit Rindfleisch	Feiner Nudel-Eintopf mit gemischten Gartengemüse dazu ein Brötchen	Mandarinen-Mascarpone-Creme mit Nusskrokant
Sonntag	Schweinerückenbraten an Specksoße vom Schwein mit Jägerkohl und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel paniert an Currysoße mit Broccoliröschen und Herzoginkartoffeln	Honig-Mousse

Informationen bezüglich möglicher kennzeichnungspflichtiger Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie von unseren Mitarbeitern. Änderungen vorbehalten!