

Speisenkarte vom 14.01. - 20.01.2019

KW 03	<u>Mittagsmenü 1</u>	<u>Mittagsmenü 2</u>	<u>Dessert</u>
Montag, 14.01.	<i>Kasselernacknbraten (Schwein) mit Sauce (Gluten), geschmorte Ananas, Sauerkraut Kartoffelpüree (Milch)</i>	<i>Brokkolinuggets (Gluten, Sellerie) Kräutersauce (Gluten, Sellerie) gebackene Würfelkartoffeln Bunter Salat</i>	<i>Joghurtdessert (Milch) mit Mandarinchen</i>
Dienstag, 15.01.	<i>Rinderlebergeschnetzeltes (Gluten) mit Äpfeln und Zwiebeln Kartoffelpüree (Milch) Möhrenrohkost</i>	<i>Frische Reibplätzchen (Ei) mit Apfelmus</i>	<i>Nusspudding (Milch) mit Garnitur</i>
Mittwoch, 16.01.	<i>Kräftiger Linseneintopf (Sellerie) mit Bockwurst</i>	<i>Asiatische Reispfanne (Sellerie) mit gebratenen Putenbruststreifen</i>	<i>Milchreis mit gelber Fruchtsauce</i>
Donners- tag, 17.01.	<i>Hähnchengulasch "Gyros Art" (Gluten) Erbsengemüse Salzkartoffeln</i>	<i>Gekochte Eier in Senfsauce (Gluten), Geschwenkter Blattspinat mit Zwiebeln Kartoffelpüree (Milch)</i>	<i>Pistaziencreme (Milch) mit Sahnehaube (Milch)</i>
Freitag 18.01.	<i>Bratrollmops (Senf) Rahmkohlrabi (Milch) Bratkartoffeln mit Speck (Schwein)</i>	<i>Pfannkuchen (Milch, Ei, Gluten) mit Blaubeerfüllung Warme Vanillesauce (Milch)</i>	<i>Rote Grütze mit Vanillesauce (Milch)</i>
Samstag, 19.01.	<i>Pichelsteiner Eintopf (Sellerie) mit Kartoffeln, Möhren, Kraut und Rindfleischeinlage</i>	<i>Bunter Nudeltopf (Gluten) mit Gemüse und Bockwurst (Schwein)</i>	<i>Krokantcreme (Milch) mit Haselnusskrokant- streuseln</i>
Sonntag, 20.01.	<i>Sonntagsbrühe vom Huhn mit Einlage (Sellerie, Ei, Gluten) Kräftiger Rinderschmorbraten in Rotweinsauce (Gluten, Senf) Blumenkohlgemüse Salzkartoffeln</i>	<i>Sonntagsbrühe vom Huhn mit Einlage (Sellerie, Ei, Gluten) Hähnchenroulade "Florenz" mit Spinat gefüllt und Sauce (Gluten), Möhrengemüse Kartoffelpüree (Milch)</i>	<i>Bayerische Creme (Milch) mit Himbeermark</i>

Das Küchenteam wünscht Guten Appetit!

Kurzfristige
Änderungen möglich

Alle Komponenten
frei wählbar

Wir verwenden keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe. Speisen werden unter Verwendung von Jodsalz und Geschmacksverstärker produziert. Süßspeisen, Speisen und Getränke für Diabetiker werden mit Haushaltszucker zubereitet. Weitere Informationen, wie beispielsweise allergieauslösende Lebensmittel oder zu den Nährwerten erhalten Sie durch unsere Mitarbeiterinnen der Hauptküche.