

Speisenkarte vom 18.02. - 24.02.2019

| KW 08 | <u>Mittagsmenü 1</u> | <u>Mittagsmenü 2</u> | <u>Dessert</u> |
|-------------------------------------|---|--|---|
| Montag, 18.02. | <i>Pikante Zigeunerpfanne mit Kasselerfleisch (Schwein) Kartoffelpüree (Milch) Eisbergsalat mit Dressing</i> | <i>Gemüsefrikadelle (Sellerie) Kräutersauce (Sellerie, Gluten) Blumenkohl Salzkartoffeln</i> | <i>Quarkspeise (Milch) mit Pfirsichen</i> |
| Dienstag, 19.02. | <i>Gemischte Bratenplatte (Rind, Schwein) mit Sauce (Gluten) Rahmkohlrabi (Milch, Gluten) Salzkartoffeln</i> | <i>Frische Pfannkuchen (Eier, Milch, Gluten) mit Pflaumen und Zimt-Zucker</i> | <i>Pistaziencreme (Milch)</i> |
| Mittwoch, 20.02. | <i>Westfälischer Dicke-Bohnen- Eintopf (Gluten, Sellerie) mit Schweinefleischeinlage</i> | <i>Vegetarische Maultaschen (Glu- ten) in Tomatensauce (Gluten) mit Käse (Milch) überbacken</i> | <i>Caramellcreme (Milch)</i> |
| Donners- tag, 21.02. | <i>Herzhaftes Gulasch (Schwein) mit Tomaten (Gluten) Butternudeln (Gluten) Gurkensalat mit Sahne (Milch)</i> | <i>Hähnchenschnitzel "natur" mit Honig-Balsamico-Sauce (Gluten) Brokkoligemüse Salzkartoffeln</i> | <i>Himbeercreme (Milch)</i> |
| Freitag 22.02. | <i>Gebratenes Fischfilet (Gluten) Dillrahmsauce (Gluten, Milch) Salzkartoffeln gemischter Salat</i> | <i>Kräuterrührei Italienisches Gemüse Kartoffelpüree (Milch)</i> | <i>Fruchtgrütze (Gluten) mit Vanillesahne (Milch, Gluten)</i> |
| Samstag, 23.02. | <i>Winterliche Gemüsesuppe (Sellerie) mit Bockwurst (Schwein)</i> | <i>Möhreneintopf (Sellerie) mit Rindfleischeinlage</i> | <i>Milchreis mit Zimt-Zucker</i> |
| Sonntag, 24.02. | <i>Gebundene Sonntagssuppe (Sellerie, Ei, Gluten) Putenbraten mit Rahmsauce (Gluten, Milch) Leipziger Allerlei Salzkartoffeln</i> | <i>Gebundene Sonntagssuppe (Sellerie, Ei, Gluten) Paniertes Schweineschnitzel (Gluten) mit Pilzrahmsauce (Gluten), Brokkoligemüse Kartoffelpüree (Milch)</i> | <i>Arabische Creme mit Sahne (Milch)</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.