

KW: 48	Hausplan		
	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2	Dessert
Montag 25.11.2024	Hähnchen Cordon-Bleu in ^(02,08) <i>(a,aa,p,q)</i> Käsesoße mit ⁽⁰⁴⁾ <i>(as,cs,fs,gs,is,js,p,q)</i> Erbsen und Möhren, dazu ^(p,q) Reis	Gefüllte Zucchini ^(p,q) Kräutersoße, dazu ^(01,04) <i>(a,aa,cs,fs,gs,is,js,p,q)</i> Kartoffelpüree ^(p,q)	Joghurtdessert mit ^(p,q) Himbeeren
Dienstag 26.11.2024	Frische Bratwurst in Bratensoße, mit ⁽¹⁾ Rahmkohlrabi und ^(01,04) <i>(as,cs,fs,gs,is,js,p,q)</i> Salzkartoffeln	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu ein ^(p,q) Kräuterdipp und ^(p,q) Bauernsalat <i>(as,gs,is,qs)</i>	Pflaumengrütze mit ⁽⁰¹⁾ <i>(as,cs,fs,gs,hs)</i> Vanillesoße <i>(as,cs,gs,hs,p,q)</i>
Mittwoch 27.11.2024	Wirsing Eintopf mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Kasseler <i>(as,cs,fs,gs,i,js)</i>	Hühnersuppentopf mit Reis und Gemüse, dazu eine ^(as,cs,fs,gs,is,js,qs) Bockwurst	Schokoladencreme mit ^(as,cs,gs,hs,p,q) Sahnetuff
Donnerstag 28.11.2024	Feines Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Erbsen und Möhren, ^(as,cs,fs,gs,is,js,p,q) dazu Butterreis	Frische Pfannkuchen mit Äpfeln, Zimt und Zucker mit <i>(as,c,gs,has,hbs,hcs,hgs,hs,p,q)</i> Beilagensalat	Vanille-Quarkcreme mit Amaretto <i>(as,cs,gs,p,q)</i>
Freitag 29.11.2024	Panierte Scholle in ^(a,aa,d,j) Dillrahmsoße, mit ^(01,04) <i>(as,cs,fs,gs,is,js,p,q)</i> Karotten und ⁽⁰¹⁾ Salzkartoffeln	Schnittlauchrührei mit Rahmspinat und ^(01,04) <i>(as,cs,fs,gs,is,js,p,q)</i> Kartoffelpüree ^(p,q)	Pfirsichkompott
Samstag 30.11.2024	Kartoffel-Lauch Eintopf mit <i>(as,cs,fs,gs,i,js)</i> Brötchen ^(a,aa,ks)	Weißer Bohnen Eintopf mit Kartoffeln, Sellerie und Möhren, <i>(as,cs,fs,gs,i,js)</i> dazu ein Brötchen ^(a,aa,ks)	Mocccreme mit ^(as,cs,gs,hs,p,q) Moccabohnen ^(fs,gs,hs)
Sonntag 01.12.2024	Schweinenacken in Bratensoße mit ⁽¹⁾ Kaisergemüse, dazu ^(p,q) Salzkartoffeln	Gegrillte Hähnchenbrust in Balsamico-Honig Soße, mit ⁽⁰¹⁾ ^(l) grünen Bohnen und ⁽⁰¹⁾ <i>(as,cs,gs,qs)</i> Kartoffelpüree ^(p,q)	Spekulatiuscreme mit ^(as,cs,gs,hs,p,q) Garnitur

Das Küchenteam wünscht Guten Appetit!

**Alle Komponenten
frei wählbar.**

Alle Menüs können als Fingerfood (mundgerechte Stücke) angeboten werden.

Bei individuellen Wünschen ist jeder Mitarbeiter ansprechbar.

Aufgrund von saisonalen Gegebenheiten sind kurzfristige Änderungen im Speiseplan möglich !

01=mit Farbstoff; 02=mit Konservierungsstoff; 04=mit Geschmacksverstärker; 08=mit Phosphat

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse; aa=Weizen; as=Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten; c=Eier und -erzeugnisse; cs=Kann Spuren von Eier und -erzeugnissen enthalten; d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse; fs=Kann Spuren von Sojabohnen und daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten; gs=Kann Spuren von Milch und daraus gewonnenen Erzeugnissen (einschließlich Laktose) enthalten; has=Kann Spuren von Mandeln enthalten; hbs=Kann Spuren von Haselnüssen enthalten; hcs=Kann Spuren von Walnüssen enthalten; hgs=Kann Spuren von Pistazien enthalten; hs=Kann Spuren von Schalenfrüchten (Mandel, Pistazie, Haselnuss, Walnuss, Cashewkern, Pekannuss, Paranuss, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten; i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; is=Kann Spuren von Sellerie und daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten; j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; js=Kann Spuren von Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten; ks=Kann Spuren von Sesamsamen und -erzeugnissen enthalten; l=Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂; p=Milch und Milchprodukte; q=Lactose; qs=Kann Spuren von Lactose enthalten