

Speiseplan

Woche vom 22.01.2024 bis 28.01.2024, KW 4

	Montag, 22.01.24	Dienstag, 23.01.24	Mittwoch, 24.01.24	Donnerstag, 25.01.24	Freitag, 26.01.24	Samstag, 27.01.24	Sonntag, 28.01.24
Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung
Menü 1	Linseneintopf mit Kasseler A1, 1, 2, 3, 7	Geflügelbratwurst mit Bratensauce, Möhren und Salzkartoffeln A, A1, G	Nudeln Bolognese A1, C, G, I, 1, 27	Süß-Saure-Eier, Kartoffelstampf A1, C, G, J, 3, 5	gebratenes Fischfilet mit Dillsauce und Salzkartoffeln A, C, D, G, I	Tomatensuppe mit Reis und Fleischklößchen A, A1, C, G, I	Szegediner Gulasch (mit Sauerkraut) und Kartoffelklöße I, 2, 5
Menü 1 püriert	Linseneintopf mit Kasseler A1, 1, 2, 3, 7	Geflügelbratwurst mit Bratensauce, Möhren und Salzkartoffeln A, A1, G	Nudeln Bolognese A1, C, G, I, 1, 27	Süß-Saure-Eier, Kartoffelstampf A1, C, G, J, 3, 5	gebratenes Fischfilet mit Dillsauce und Salzkartoffeln A, C, D, G, I	Tomatensuppe mit Reis und Fleischklößchen A, A1, C, G, I	Szegediner Gulasch (mit Sauerkraut) und Kartoffelklöße I, 2, 5
Menü 2	Schupfnudel-Pilz-Pfanne, Kräuterrahmsoße A, A1, C, G, I	vegetarischer Reiseintopf A1, C, I	Asiatische Bratnudeln mit Currysauce A, A1, C, F, G, I, J	Gnocchi-Pesto-Pfanne mit Tomate und Mozzarella an gerahmter Tomatensauce A, A1, F, G, 27	Puddingsuppe mit Mandarinenstückchen, Milchbrötchen A, A1, C, G, 1, 3, 10	Ravioli in Käse-Gemüse-Sauce A, A1, C, G	
Menü 2 püriert	Schupfnudel-Pilz-Pfanne, Kräuterrahmsoße A, A1, C, G, I	vegetarischer Reiseintopf A1, C, I	Asiatische Bratnudeln mit Currysauce A, A1, C, F, G, I, J	Gnocchi-Pesto-Pfanne mit Tomate und Mozzarella an gerahmter Tomatensauce A, A1, F, G, 27	Puddingsuppe mit Mandarinenstückchen, Milchbrötchen A, A1, C, G, 1, 3, 10	Ravioli in Käse-Gemüse-Sauce A, A1, C, G	
Menü 3	Gyrospfanne, Tzatziki, Reis G, I, J, 2	Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln A, A1, C, G, J	Ragout vom Schweinefilet mit Spätzle G, J	Boulette mit Jägersoße und Kartoffelstampf A, A1, C, G, J	Geflügelleber-Ragout mit Salzkartoffeln A, A1, G		
Menü 3 püriert	Gyrospfanne, Tzatziki, Reis G, I, J, 2	Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln A, A1, C, G, J	Ragout vom Schweinefilet mit Spätzle G, J	Boulette mit Jägersoße und Kartoffelstampf A, A1, C, G, J	Geflügelleber-Ragout mit Salzkartoffeln A, A1, G		
Dessert	Obst	Erdbeerquark G	Obst	Rote Grütze 1	Rote Grütze 1	Pfirsichkompott 3, 9	Pudding G

Änderungen und Irrtümer vorbehalten
Zusatzstoffe und Allergene:
1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 7 Pökelsalz, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel, 10 Zucker, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 17 mit Nitrtpökelsalz, 18 mit Nitrat, 19 Nitritpökelsalz und Nitrat, 27 unter Schutzatmosphäre verpackt, 36 aus Fischstücken zusammengefügt
Allergenkennzeichnung: enthält alle Nussorten*, Kiwi (auf das Kreuzallergen)*, A Gluten*, A1 Weizen*, A2 Roggen*, A3 Gerste*, A4 Hafer*, A5 Dinkel*, A6 Kamut*, B Krebstiere*, C Eiweiss*, D Fisch*, E Erdnüsse*, F Soja*, G Laktose/Milch*, H Schalenfrüchte*, H1 Mandeln*, H2 Haselnüsse*, H3 Walnüsse*, H7 Pistazien*, I Sellerie*, J Senf*, K Sesamsamen*, Kohlrab Kohlrabi*, L Sulfite*, M Lupine*, N Weichtiere*, Pap Paprika*, Tom Tomate* (* und Erzeugnisse daraus)