

Speiseplan vom 31.01.2022 bis 04.02.2022

Montag 31.01.2022	Menü 1: Bunter Nudelauf mit Gemüse ^{A, G, I} (vt) 4,50 €
	X Menü 2: Cordon Bleu vom Schwein mit Schwarzwurzeln in Rahmsauce dazu Kartoffeln ^{A, G, O, 2, 3} 4,50 €
	Dessert: Dessert nach Wahl 0,50 €
Dienstag 01.02.2022	X Menü 1: Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren dazu Reis ^{A, G} 4,50 €
	Menü 2: Lachsfilet mit Rahmspinat und Kartoffeln ^{A, D, G, I, J, N} 5,00 €
	Dessert: Dessert nach Wahl 0,50 €
Mittwoch 02.02.2022	X Menü 1: Gnocchi in Gemüse Tomatensahnesauce mit Mozzarella überbacken ^{A, C, G} (vt) 4,50 €
	Menü 2: Kasselerkotelett mit Leipziger Allerlei und Kartoffelstampf ^{A, C, G, O, 2, 3, 8} 5,00 €
	Dessert: Dessert nach Wahl 0,50 €
Donnerstag 03.02.2022	X Menü 1: Bunte Kartoffelsuppe mit Bockwurst ^{I, 2, 8} 4,50 €
	X Menü 2: Gebratenes Barschfilet mit buntem Gemüse, Meerrettichsauce und Kartoffeln ^{A, D, G, L, O, 3} 5,00 €
	Dessert: Dessert nach Wahl 0,50 €
Freitag 04.02.2022	Menü 1: Soljanka mit saurer Sahne und Baguette ^{A, G, I, J, 1, 2, 3, 8, 9} 4,50 €
	X Menü 2: Gebratene Hähnchenbrust im Käsemantel mit Tomatenspaghetti ^{A, C, G, 2} 5,00 €
	Dessert: Dessert nach Wahl 0,50 €

Allergene

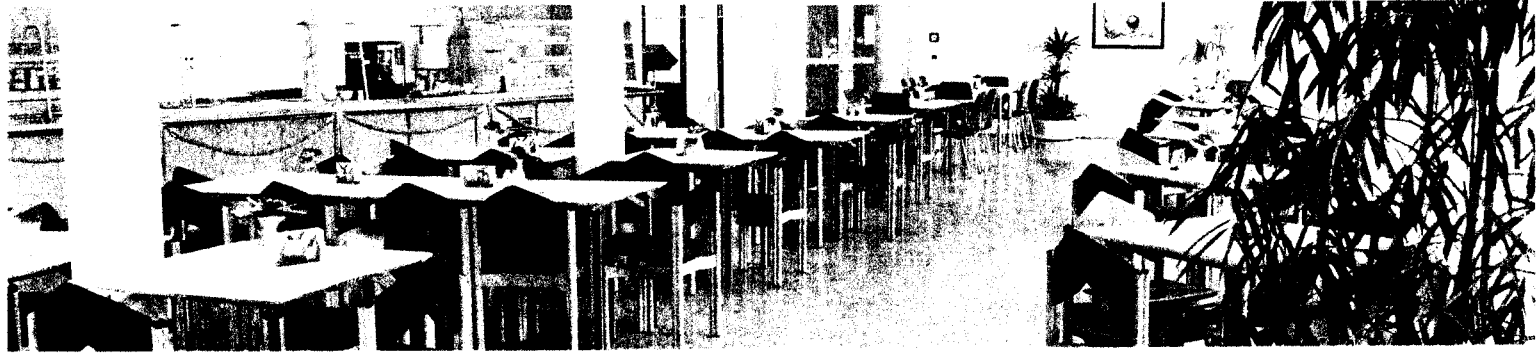
A Gluten, B Krebstiere, C Ei, D Fische, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte und Nüsse, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulphite, M Lupinen, N Weichtiere, O Weizen

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln, 10 mit Nitritpökelsalz

Legende

vt - vegetarisch, vn - vegan, d - Diät



Speiseplan vom 21.02.2022 bis 25.02.2022

- Montag 21.02.2022 Menü 1: 2 Eier in Senfsauce mit Kartoffeln und Rote Bete ^{A, C, J, O, 9} 4,50 €
 Menü 2: Eierpfannkuchen Heidelbeer mit Vanillesauce ^{A, C, G, 1} (vt) 4,50 €
 Dessert: Dessert nach Wahl 0,50 €
- Dienstag 22.02.2022 Menü 1: Linseneintopf mit Kasseler ^{A, I, 2, 3, 8, 10} 4,50 €
 Menü 2: Gebratenes Seelachsfilet mit buntem Gemüse, Dill-Senfsauce und Kartoffeln ^{A, D, G, J} 5,00 €
 Dessert: Dessert nach Wahl 0,50 €
- Mittwoch 23.02.2022 Menü 1: gebratene Hähnchenbrust mit Tomate-Rucola überbacken dazu Kräutersauce und Gnocchi ^{A, C, G} 4,50 €
 Menü 2: Geflügel- Bällchen in rahmsauce mit Stampfkartoffeln und buntem Krautsalat ^{A, G, I, J, O} 4,50 €
 Dessert: Dessert nach Wahl 0,50 €
- Donnerstag 24.02.2022 Menü 1: Gebratenes Seelachsfilet auf Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln ^{A, D, G, O} 5,00 €
 Menü 2: Rindergulasch mit Nudeln ^{G, I, J, O} 5,00 €
 Dessert: Dessert nach Wahl 0,50 €
- Freitag 25.02.2022 Menü 1: Milchreis mit Kirschen oder Zimt und Zucker ^G (vt) 4,50 €
 Menü 2: Putengyros mit Tzatziki und Krautsalat, dazu Reis ^{G, 9} 5,00 €
 Dessert: Dessert nach Wahl 0,50 €

Allergene

A Gluten, B Krebstiere, C Ei, D Fische, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte und Nüsse, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulphite, M Lupinen, N Weichtiere, O Weizen

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln, 10 mit Nitritpökelsalz

Legende

vt - vegetarisch, vn - vegan, d - Diät