


Speisenplan vom 17.12.2018 bis 23.12.2018

	Menü 1	Menü 2	
Mo	Tagessuppe Wildragout Rosenkohl (F) Spätzle (A,B) Sahne-Pudding (F)	Tagessuppe geb. Leberkäse Karottengemüse (F), Kartoffeln Sahne-Pudding (F)	Schon-/Diätkost Auf Wunsch und ärztlicher Verordnung stellen wir Ihr individuelles Menü zusammen! Sie wählen täglich die einzelnen Komponenten aus!
Di	Spaghetti (A,B) "Bolognese" Hackfleisch-Tomatensauce Salat v. Büffet (F) Obst	gefülltes Kraut (A,B) helle Sauce (F), Kartoffeln Salat v. Büffet (F) Obst	
Mi	Tagessuppe Grießbrei (F) Zucker-Zimt Kompott (14)	Tagessuppe Hähnchenspieß, Curry-Sauce (F) Erbsen (F), Butterreis (F) Kompott (14)	Änderungen vorbehalten!
Do	Bratwurst (7) Sauerkraut Püree (F,3,8) Rote Grütze mit Vanille-Sauce (F)	Hackfleischbällchen (A,B) Lauchgemüse(F) Püree (F,3,8) Rote Grütze mit Vanille-Sauce (F)	
Fr	Fischragout (F) Weißwein-Sauce (F) Wurzelgemüse (F), Curryreis Obst	Gemüseschnitzel (A,B) Sauce Hollandaise (F,3,6) Kartoffeln Obst	
Sa	Linseneintopf mit Kartoffeln Würstchen (7) Sauerkirsch-Quark (F)	Gemüsesuppe mit Kartoffeln Würstchen (7) Sauerkirsch-Quark (F)	
So	gek. Rindfleisch Meerrettich-Sauce (F) Bohnen (F), Kartoffeln Pudding (F)	siehe Menü 1	

Menüwahl in der Woche

vom: **17.12.-23.12.2018**

Name: _____

Menü	1	2
Montag		
Dienstag		
Mittwoch		
Donnerstag		
Freitag		
Samstag		
Sonntag		

Bemerkung: _____

Sehr geehrter Essensgast, wir bitten Sie um Verständnis, dass Sie nicht jeden Tag auf die Minute genau Ihr Essen geliefert bekommen.

Aufgrund von Verkehrsaufkommen und Witterungsverhältnissen kann es zu geringfügigen Verzögerungen kommen!

Die oben verwendeten Lebensmittel können auch Spuren von Allergenen enthalten.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen (Stand März 2015) - Bei Fragen hierzu wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung

Zusatzstoffe:

- 1.) Mit Farbstoff 2.) Mit Konservierungsstoffen 3.) Mit Antioxidationsmittel 4.) Mit Geschmacksverstärker 5.) Mit Schwefeloxid 6.) Schwärzungsmittel
 7.) Mit Phosphat 8.) Mit Milcheiweiß 9.) koffeinhaltig 10.) chininhaltig 11.) gewachst 12.) Mit Taurin 13.) Mit Phenylalanin 14.) Mit Süßungsmittel

Allergene:

- A) glutenhaltige Getreide B) Eiprodukt C) Fischprodukt D) Erdnussprodukt E) Sojabohnenprodukt F) Milchprodukt
 G) Schalenfruchtprodukt H) Sellerieerzeugnis I) Senferzeugnis J) Sesamsamen K) Schwefeldioxid+Sulfite