

Menüplan vom 11. Februar 2019 bis zum 17. Februar 2019

Montag

Grünkohl-Kartoffelsuppe
 Reis Topf mit Paprika, Hackfleisch & Salat
 oder
 Matjes Stippe „Hausfrauen Art“ (f,i) mit
 Petersilienkartoffeln & Bohnensalat
 Quark-Käseauflauf mit Vanillesoße (i)

Je 5,50 €

Dienstag

zarte Graupensuppe (a¹,b)
 Krustenbraten an Rahmsoße (i) mit
 Kartoffeln & Tomatensalat
 oder
 Putenleber mit Zwiebel/Apfel Jus an
 Kartoffelpüree
 Schokoladenpudding (i)

Je 5,50 €

Mittwoch

Zwiebelsuppe
 Schnitzel (a¹,m) an Pilzrahmsoße
 mit Pommes Frites & Salat
 oder
 gebratene Blutwurst (a¹) mit
 Schwenkkartoffeln & Schmorzwiebelsoße
 Apfelkompott

Je 5,50 €

Donnerstag

Minestrone (b,a¹)
 Hähnchenbrust Milanese (a¹,m), Tomatensoße, Spaghetti (a¹,m) &
 Erbsengemüse
 Oder
 gebackener Käse an großer Salatgarnitur mit kleinen Kartoffeln
 Amaretto Creme (i)

Je 5,50

Freitag

Gemüsesuppe (b,i)
 Bratheringe mit Zwiebeln, Bratkartoffeln & Chinakohlsalat
 oder gefüllte Nudelspitzen mit Bergkäse an Kräutersahne (i) &
 Mischgemüse
 Erdbeer FruchtdeSSERT

Je 5,50 €

Samstag

Erbsensuppe mit Bockwurst (b)
 oder
 Schnippelbohnsuppe mit Rindfleisch (i)
 Milchreis mit Kirschen (i)

Je 3,90 €

Sonntag

Blumenkohlsuppe (i)
 Zuurvlees aus Limburg mit Pommes frites & Rotkohl
 oder
 Schweinebaten an Biersoße mit Kartoffeln & Rotkohl
 Apfel Panna Cotta mit Rosinen (i)

7,50 €

6,50 €

Auflistung der Zusatzstoffe: 1 Süßungsmittel, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoffe, 4 mit Phosphat, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Alkohol

Auflistung der 14 Hauptallergengruppen: a=Gluten haltig (d.h. a¹Weizen,a² Roggen, a³Gerste, a⁴Hafer, a⁵Dinkel, a⁶Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse , b=Sellerie, c=Krebstiere, d=Lupine, e=Sesam, f=Fisch, g=Senf, h=Erdnüsse, i=Milcherzeugnisse, j=Schwefeldioxid, k=Soja, l=Schalenfrüchte, m=Eier, n=Weichtiere