




## Speiseplan vom 10.01.22 bis 16.01.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
							
<b>Vorspeise</b>	Zwiebelsuppe	leichte Linsensuppe	Buchstaben-suppe (a <sup>1</sup> ,m,i,b)	Karottencreme-suppe (i)	Gemüsesuppe		feine Selleriesuppe (b,i)
<b>Menü 1</b>	Leberkäse an Bratensoße mit Salzkartoffeln und Spitzkohlgemüse	Köttbullar in PreiselbeersöÙe (i) mit Salzkartoffeln und einem Beilagensalat	Schnitzel in Paprika-RahmsöÙe (a <sup>1</sup> ,m,i) mit Pommes Frites und Sellerie-Möhren-Gemüse	Spaghetti (a <sup>1</sup> ,m) Bolognese mit einem Beilagensalat	gebratenes Fischfilet (a <sup>1</sup> f) an WeißweinsöÙe (6,i) mit Salzkartoffeln und Salat	Wirsing-Kartoffel-Topf mit Kasselerbraten	Zuurvlees aus Limburg (a <sup>1</sup> ) mit Pommes frites und Blumenkohlgemüse
<b>Menü 2</b>	Tortellini (a <sup>1</sup> ,m,i) an TomatensoÙe	Münchner Weißwurst an süÙem Senf mit Kartoffelpüree (i) und Sauerkraut	gefüllte Paprikaschote (a <sup>1</sup> ,m,i) mit Salzkartoffeln und einem Beilagensalat	Pellkartoffeln mit Quark (i) und Gemüse	Rührei (m) mit Salzkartoffeln und Spinat	Hühnersuppe mit Gemüse und Reis (b)	Lummerbraten mit Salzkartoffeln und Blumenkohlgemüse
<b>Dessert</b>	Vanillepudding mit SchokosoÙe (i)	Kirschquark (i)	Götterspeise	Birnencreme (i)	Pistazien-pudding (i)	Milchreis (i)	Karamell Creme (i)

**Auflistung der Zusatzstoffe:** 1 SüÙungsmittel, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoffe, 4 mit Phosphat, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Alkohol, **Auflistung der 14 Hauptallergengruppen:** a=Gluten haltig (d.h. a<sup>1</sup>Weizen, a<sup>2</sup> Roggen, a<sup>3</sup>Gerste, a<sup>4</sup>Hafer, a<sup>5</sup>Dinkel, a<sup>6</sup>Kamut) 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