

Speiseplan vom 17.01.22 bis 23.01.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
							
Vorspeise	Wirsing-Kartoffel-Suppe (i)	Zwiebelsuppe	Steinpilzsuppe	Hühnersuppe mit Nudeln (a ¹ ,b,m)	Gemüsesuppe (i,b)		Grießklößchen-suppe (a ¹ ,i)
Menü 1	Hühnerfrikassee (i) mit Reis und Möhrengemüse	Leberkäse an Dattelsöbe mit Kartoffelpüree (i) und Sauerkraut	Currywurst mit Röstzwiebeln (a ¹ ,m,i) Pommes Frites und Salat	Rinderfrikadelle (a ¹ ,m,i) auf Djuvec Reis mit Krautsalat	Reibekuchen (a ¹ ,m) mit Apfelmus	Möhren-Kartoffel-Topf mit einer dicken geschmorten Rippe	Cordon bleu (a ¹ ,m,i) an Rahmsöbe (i) mit Pommes frites und Kohlrabi
Menü 2	vegetarisch gefüllte Tortellini mit Mozzarella (a ¹ ,m,i) an Tomatensoße und Salat	Bratkartoffeln mit Spiegelei (m) und einem Beilagensalat	Spaghetti (a ¹) mit Zwiebel-Speck-Soße dazu Rahmgemüse (i)	Gulasch mit Nudeln (a ¹ ,m) und Bohnengemüse	Rührei (m) mit Salzkartoffeln und Rahmgemüse (i)	weiße Bohnensuppe mit Kasseler Würfel (b)	klassischer Schweine-braten an Zwiebelsoße mit Kartoffeln und Kohlrabi (i)
Dessert	Marzipan Creme (i)	Nusscreme (i)	Rosinenpudding (i)	Joghurtspeise (i)	Obst Creme	Grießspeise (a ¹ ,i)	Herren Creme (6,i)

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