



## Speiseplan vom 12.02. - 18.02.2024

	Menü I	Menü II	Vegetarisches Menü
<b>Mo.</b>	Ofenfrischer Leberkäse <sup>1,2</sup> Rahmlauch <sup>La,Mi</sup> Kartoffelpüree <sup>2,La,Mi</sup> Frischobst	Grießbrei <sup>1,Gl,La,Mi,Wei</sup> Erdbeeren Frischobst	Gefüllte Paprikaschote <sup>Gl,Sel,Se,Wei</sup> Tomatensauce Reis Frischobst
<b>Di.</b>	Cordon bleu <sup>1,2,16,19,Gl,La,Mi,Wei</sup> Sauce Bernaise <sup>La,Ei,Mi,Sel</sup> Erbsen-Möhrengemüse Kroketten Milchreisdessert 2BE <sup>12,La,Ei,Mi</sup>	Hühnerfrikassee <sup>Gl,La,Mi,Wei</sup> Broccoliröschen <sup>La,Mi</sup> Reis Milchreisdessert 2BE <sup>12,La,Ei,Mi</sup>	Nudelauflauf mit Gemüse <sup>Gl,La,Mi,Wei,Ge</sup> Milchreisdessert 2BE <sup>12,La,Ei,Mi</sup>
<b>Mi.</b>	Erbsensuppe <sup>Sel</sup> mit Mettwurst <sup>1,2</sup> Tafelbrötchen <sup>Gl,Wei</sup> Frischobst	Königsberger Klopse (Schwein) Kapernsauce <sup>La,Mi</sup> Rote Bete <sup>4</sup> Salzkartoffeln (2BE) Frischobst	Möhrenstampf 3 BE <sup>2,La,Mi</sup> Frischobst
<b>Do.</b>	Spaghetti <sup>Gl</sup> Carbonara ( Geflügel ) <sup>1,2,16,La,Mi,Sel</sup> Salat der Saison <sup>2,Se,SS</sup> Puddingdessert 1,5 BE <sup>12,La,Mi</sup>	Rindfleisch Kräutersauce Boullionkartoffeln 2BE <sup>Sel</sup> Puddingdessert 1,5 BE <sup>12,La,Mi</sup>	Spaghetti <sup>Gl</sup> Linsenbolognese <sup>Sel</sup> Puddingdessert 1,5 BE <sup>12,La,Mi</sup>
<b>Fr.</b>	Kasseler (Schwein) <sup>1,2</sup> Senfsauce <sup>Gl,Se,Wei,Ge</sup> Sauerkraut <sup>2,La,Mi</sup> Kartoffeln Quarkspeise <sup>12,La,Mi</sup>	Fischfilet <sup>Fi</sup> Dillsauce <sup>Gl,La,Mi,Wei,Ge</sup> Salat der Saison <sup>2,Se,SS</sup> Salzkartoffeln (2BE) Quarkspeise <sup>12,La,Mi</sup>	Gebackene Frühlingsrolle <sup>Gl,Ei,So,Wei</sup> Sauce Süß Sauer <sup>1,2,Gl,So,SS,Wei</sup> Reis Quarkspeise <sup>12,La,Mi</sup>
<b>Sa.</b>	Gemüse Eintopf <sup>Sel</sup> mit Geflügel Tafelbrötchen <sup>Gl,Wei</sup> Frischobst	Gemüse Eintopf <sup>Sel</sup> mit Geflügel Tafelbrötchen <sup>Gl,Wei</sup> Frischobst	Gemüse Eintopf <sup>Sel</sup> Tafelbrötchen <sup>Gl,Wei</sup> Frischobst
<b>So.</b>	Rinderbraten <sup>Sel</sup> Schwarzwurzeln in Rahm Salzkartoffeln (2BE) Kuchen <sup>Gl,La,Ei,Mi,Sa,Wei,Ma,Ha,Wa</sup>	Rinderbraten <sup>Sel</sup> Schwarzwurzeln in Rahm Salzkartoffeln (2BE) Kuchen <sup>Gl,La,Ei,Mi,Sa,Wei,Ma,Ha,Wa</sup>	Gemüse-Schupfnudel-Pfanne 4BE <sup>Gl,Ei,Wei</sup> Kuchen <sup>Gl,La,Ei,Mi,Sa,Wei,Ma,Ha,Wa</sup>

**"Die Mitarbeiter der Küche wünschen Ihnen einen guten Appetit und baldige Genesung!"**

Über Nährwerte, Zusatzstoffe und Allergene der einzelnen Komponenten wird Ihnen das Team der Küche unter  
-1238 gerne Auskunft geben. Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß  
Allergene: (Gl) Glutenhaltige Getreide -und -erzeugnisse; (La) Laktose; (Ei) Eier und -erzeugnisse; (Fi) Fisch und -erzeugnisse; (So) Soja und -erzeugnisse; (Mi) Milch und  
-erzeugnisse; (Sa) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Sel) Sellerie und -erzeugnisse; (Se) Senf und -erzeugnisse; (SS) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg); (Wei) Weizen und  
Weizenerzeugnisse; (Ge) Gerste und Gersteerzeugnisse; (Ma) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (Ha) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (Wa) Walnüsse und  
Walnusserzeugnisse