






















Speiseplan vom 18.11. bis 24.11.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis 	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln 	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis und Salat 	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln 	Fischbratling mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree 	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat 	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln 
	A1,I,5	A1,I,2,3,5	A1,I,3,5	A1,G,I,5,9	A1,D,G,I,3,5,9	A1,C,I,J,2,3,5	A1,G,I,5,9
Vegetarische oder leichte Kost	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln 	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis 	Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat 	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbockwurst 	Feine Rinderrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Püree 	Schupfnudeln in leckerer Rahmsauce mit Champignons, Waldpilzen und frischen Kräutern 	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln 
	A1,I	A1,C,F,G,I,3,9	A1,D,I,3,5	A,J,1,2,4	A1,C,G,I,5,9	A1,C,G,I,2,5,9	A1,F,G,I,5,9
Rheuma Linie	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl 	Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln 	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln 	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse 	Vegetarische Tortellini mit fruchtiger Tomatensauce und Salat 	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfesauce und Kartoffeln 	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce 
	A1,G,I,9	A1,F,G,I,5,9	A1,C,G,I,5,9	A1,G,I,9	A1,C,G,I,9	A1,D,G,I,J,5,9	A1,G,I,5,9
Dessert	Frisches Obst	Milchreis mit Zimt und ZuckerG	Fruchtcocktail2,5	Fruchtjoghurt 2,G	Vanillequarspeise 2,G	Schokopudding G	PfirsichjoghurtG,1,2,4,5

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G=Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

An Stelle eines Hauptgerichtes können Sie sich auch gerne einen gemischten Salatteller bestellen