



Speiseplan

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!
Vom **11.02.2019** bis **17.02.2019**

KW
7

	Menü 1 (Vollkost)	Menü 2	Menü 3 (Vegetarisch)
Vorspeise	Tagessuppe ^{A,E,K,M}	Tagessuppe ^{A,E,K,M}	
Montag 11.02.2019	Schweinegeschnetzeltes "Mailänder Art" mit Nudeln und Chinakohlsalat	Schwäbische Maultaschen auf Tomatensoße, dazu Chinakohlsalat	Panierte Aubergine ^{A,E,K} an Tomatenragout mit Reis und Salat
Dessert			
Vorspeise	Selleriecremesuppe ^{A,K,M}	Selleriecremesuppe ^{A,K,M}	Selleriecremesuppe ^{A,K,M}
Dienstag 12.02.2019	Panierte Rinderleber "Berliner Art" mit Kartoffelpüree und Mischsalat	Gemüsenukeln mit Putenbruststreifen ^{A,E,K} und Mischsalat	Mediterrane Nudel-Gemüsepfanne mit Mischsalat
Dessert	Schokoladenpudding ^{K,L}	Schokoladenpudding ^{K,L}	Schokoladenpudding ^{K,L}
Vorspeise	Rindfleischsuppe mit Nudeln ^{A,E,M}	Rindfleischsuppe mit Nudeln ^{A,E,M}	
Mittwoch 13.02.2019	Apfelpfannkuchen ^{A,E,K} mit Zimt, Zucker und Birnenkompott	Brathähnchenschenkel an Fingermöhrrchen mit Kartoffelpüree ^K	Käseuggets mit Fingermöhrrchen und Kartoffelpüree
Dessert		Birnenkompott	Birnenkompott
Vorspeise	Blumenkohlsuppe ^K	Blumenkohlsuppe ^K	Blumenkohlsuppe ^K
Donnerstag 14.02.2019	Fleischspieß ^l auf würziger Paprikasoße ^K mit Erbsen und Reis	Hackbraten ^{A,K} an Spitzkohl ^K und Stampfkartoffeln	Milchreis mit Sauerkirschen
Dessert			
Vorspeise	Tomatensuppe ^K	Tomatensuppe ^K	Tomatensuppe ^K
Freitag 15.02.2019	Seelachsfilet ^{A,E,G} an ^K Buttergemüse und Salzkartoffeln	Schweinegulasch "Szegediner Art" mit Salzkartoffeln	Pilzomelett ^{A,E} mit jungem Gemüse und Kartoffelpüree ^K
Dessert	Obst	Obst	Obst
Vorspeise			
Samstag 16.02.2019	Eintopf aus dreierlei Bohnen, Kartoffeln und Schweinefleisch ^M	Gebackener Fleischkäse an Nudelsalat ^{A,E}	Gemüseintopf mit Grießklößchen ^{A,E,M,N}
Dessert	Beerenquark ^K	Beerenquark ^K	Beerenquark ^K
Vorspeise	Kaiserschotensuppe ^K	Kaiserschotensuppe ^K	Kaiserschotensuppe ^K
Sonntag 17.02.2019	Sauerbraten (Rind) an zarten Schwarzwurzeln ^K mit Risooleekartoffeln	Schweinekotelett mit Wedgeskartoffeln ^A und Salat ^K	Hirtentasche (gefüllte Teigtasche) ^{A,E,K} mit Knoblauchdip ^K und Salat ^K
Dessert			

Verwendung von Zusatzstoffen

Unsere Speisen werden mit jodiertem Speisesalz zubereitet. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe können in der Küche eingesehen werden.

Ansprechpartner: Werner Schmidt Tel. 06051 / 6009 -150 od. -153