

Name: _____ Rückgabe bis 17.12 2024

Anschrift: _____ Tour: _____


KW 2	Menü 1 Gut bürgerlich	Menü 2 Diät-Menü	Menü 3 feine Küche	Menü 4 Spezial Gourmet	Menü 5 Vegetarisch	Menü 6 Eintopf / Pasta	Menü 7 Salat & Co. (kalt)	Menü 8 Süßspeise	Menü 9 Abendbrot
Montag 06.01.2025	Spaghetti "Bolognese" dazu Krautsalat <small>A1,C,F,I,J,1,3</small> Mini	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln <small>A1,F,G,I</small> Mini	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree <small>A1,G,I,1</small> Mini	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis <small>A1,D,G,I,3</small>	Bulgur- Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfeln <small>A1,F,G,I,1</small>	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch <small>A1,I,1</small> Mini	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <small>A1,C,G,J,1,3</small>	Milchreis mit heißen Kirschen <small>G,1</small>	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter <small>A1,A2</small>
Dienstag 07.01.2025	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete-Salat <small>A1,C,G,I,J,1</small> Mini	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt <small>G,1,2</small> Mini	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis <small>A1,F,I</small> Mini	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln <small>A1,G,I,1,3</small>	Rührei mit Rahmspinat und Püree <small>A1,C,G,I,1</small>	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener <small>I,1,2,3</small> Mini	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing <small>C,G,J,1,2,3</small>	Germknödel mit Vanillesauce <small>A1,C,G,1</small>	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat <small>A1,C,G,J,1,2,3</small>
Mittwoch 08.01.2025	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>A1,G,1,2,3</small> Mini	Gedünstetes Pangasiusfilet Julienngemüsesauce und Salzkartoffeln <small>A1,D,G,I,1</small> Mini	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat <small>A1,C,G,J,1,3</small> Mini	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und feinem Butterreis <small>A1,G,I,1</small>	Kürbiscurry mit Reis <small>A1,G,I,1</small>	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat <small>A1,G,I,1,2,3</small> Mini	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing <small>C,G,J,1,3</small>	Sahnegrießbrei mit Himbeeren <small>A1,G,1</small>	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <small>A1,C,G,J,1,3</small>
Donnerstag 09.01.2025	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat <small>A1,C,G,I,J,1,3</small> Mini	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree <small>A1,C,G,I,1</small> Mini	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Kartoffeln <small>A1,I,1</small> Mini	Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln <small>A1,G,I,1</small>	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln <small>A1,A4,C,G,I,1,3</small>	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree <small>A1,G,I,1,3</small> Mini	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing <small>C,G,J,1,3</small>	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <small>A1,C,G,1</small>	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur <small>A1,C,G,J,1,3</small>
Freitag 10.01.2025	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln <small>A1,G,I,J,1</small> Mini	Putenbraten in Bratensauce mit feinem Rübengemüse und Kartoffeln <small>A1,G,I</small> Mini	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseris <small>A1,C,F,G,J,J</small> Mini	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat <small>A1,D,I,1,2,3</small>	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken <small>A1,G,I,1</small>	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur <small>A1,F,I</small> Mini	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing <small>A1,C,G,I,J</small>	Beerengrütze mit Vanillesauce <small>G,1</small>	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter <small>A1,A2,D,G</small>
Samstag 11.01.2025	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln <small>A1,I,1</small> Mini	"Trentiner Markttopf" Italienischer Gemüseintopf mit zartem Schweinefleisch <small>A1,I,1</small> Mini	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat <small>A1,C,G,I,1</small> Mini	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln <small>A1,I</small>				Milchreis mit roter Grütze <small>G,1</small>	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <small>A1,C,G,J,1,3</small>
Sonntag 12.01.2025	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris <small>A1,F,G,I,3</small> Mini	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln <small>A1,G,I</small> Mini	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Langkornreis <small>A1,I,1</small> Mini	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln <small>A1,D,G,I,1</small>				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>A1,G,1,2,3</small>	

1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam- Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chininhaltig; [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 / Erdnuserzeugnisse; [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 Sulfit; [M]= Lupinen / Lupinererzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse

KW 3 Speiseplan vom 13.01.2025 bis 19.01.2025

0281-300112
Montag bis Freitag
8:00 - 14:00 Uhr
Monika Dörnemann

Name:	Rückgabe bis 17.12.2024
Anschrift:	Tour:

KW 3	Menü 1 <i>Gut bürgerlich</i>	Menü 2 <i>Diät-Menü</i>	Menü 3 <i>feine Küche</i>	Menü 4 <i>Spezial Gourmet</i>	Menü 5 <i>Vegetarisch</i>	Menü 6 <i>Eintopf / Pasta</i>	Menü 7 <i>Salat & Co. (kalt)</i>	Menü 8 <i>Süßspeise</i>	Menü 9 <i>Abendbrot</i>
Montag 13.01.2025	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni <small>A1,F,G,I,1 Mini</small>	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree <small>A1,F,G,I,1 Mini</small>	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln <small>A1,J,2,3 Mini</small>	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße <small>A1,G,I,1,3</small>	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>A1,C,G,I,1</small>	Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse <small>A1,I,1 Mini</small>	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur <small>A1,C,F,G,I,J,1,3</small>	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott <small>G,1</small>	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat <small>C,G,J,1,3</small>
Dienstag 14.01.2025	Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis <small>A1,G,I,3 Mini</small>	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel Wiener <small>A1,I,2,3 Mini</small>	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln <small>A1,I,1 Mini</small>	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat <small>A1,C,J,I,1,3</small>	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur <small>A1,C,G,I,1</small>	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce <small>A1,I,1 Mini</small>	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill- Dressing <small>C,G,J,1,3</small>	Feiner Grießbrei mit roter Grütze <small>A1,G,1</small>	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur <small>A1,A2,G,1,2,3</small>
Mittwoch 15.01.2025	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln <small>A1,F,G,I,1,3 Mini</small>	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln <small>A1,C,F,G,I,J,1 Mini</small>	Fischfilet "Napoli" in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüsereis <small>A1,D,J Mini</small>	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln <small>A1,1</small>	Vegetarische Currywurst mit Reis und Zucchini Salat <small>A1,C,F,G,I,1</small>	Leckerer Möhreintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen <small>A1,C,F,I,J,1 Mini</small>	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing <small>A1,F,G,3</small>	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <small>A1,C,G</small>	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot <small>A1,A2,C,G,I,J,3</small>
Donnerstag 16.01.2025	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis <small>A1,C,F,G,I,J,1 Mini</small>	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln <small>A1,I,1 Mini</small>	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree <small>A1,C,G,I,J,1 Mini</small>	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle <small>A1,C,G,I,1</small>	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis <small>A1,I</small>	Bunte Nudeln mit Brokkoli - Gemüsesauce <small>A1,G,I,1 Mini</small>	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing <small>C,D,G,J,1,3</small>	Quarkkeulchen mit Vanillesauce <small>A1,G,1</small>	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat <small>A1,C,G,J,1,3</small>
Freitag 17.01.2025	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <small>A1,C Mini</small>	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree <small>A1,G,I,1,2,3 Mini</small>	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln <small>A1,G,I Mini</small>	Gedünstetes Rotbarschfilet "Natur" in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln <small>A1,D,G,I,J,1</small>	Champignons "a la Creme" mit grünen Nudeln <small>A1,G,I,1</small>	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfel <small>A1,I,1 Mini</small>	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur <small>A1,A2,G,1,2,3</small>	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott <small>G</small>	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur <small>A1,D,2,3</small>
Samstag 18.01.2025	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln <small>A1,I,1 Mini</small>	Linseneintopf mit Geflügel Wiener <small>A1,I,1,2,3 Mini</small>	Vegetarische Pastinakentaler auf Karottensauce mit Erbsenpüree <small>A1,A4,C,G,I,1 Mini</small>	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Fingermöhren dazu Salzkartoffeln <small>A1,J</small>			Bergische Waffel mit heißen Kirschen <small>A1,C,F,G,1</small>	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot <small>A1,A2,C,J,1,2,3</small>	
Sonntag 19.01.2025	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübenngemüse und Nudeln <small>A1,G,I Mini</small>	Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln <small>A1,I,1 Mini</small>	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce <small>A1,G,I,1 Mini</small>	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat <small>A1,C,F,J,1,3</small>			Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce <small>A1,C,G,1</small>	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur <small>A1,C,G,J,1,3</small>	

1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam- Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chininhaltig; [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 / Erdnuserzeugnisse; [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 Sulfit; [M]= Lupinen / Lupinererzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse