

KW 6 Speiseplan vom 03.02.2025 bis 09.02.2025

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

Name:	Rückgabe bis 17.01.2025
Anschrift:	Tour:

KW 6	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 03.02.2025	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>A1,G,1,2,3 Mini </small>	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>A1,I Mini </small>	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis <small>A1,G,I,1 Mini </small>	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle <small>A1,C,G,I </small>	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl <small>A1,G,I </small>	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle <small>A1,C,I,J,1 Mini </small>	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 04.02.2025	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Butterreis <small>A1,F,G,I Mini </small>	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln <small>A1,I,1,3 Mini </small>	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis <small>A1,G,I,1 Mini </small>	Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln <small>A1,F,G,I,1 </small>	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis <small>A1,C,F,G,I </small>	Grünkohleintopf mit Kasselerwürfel <small>A1,I,J,1,3 Mini </small>	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 05.02.2025	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis <small>A1,I,J,1 Mini </small>	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln <small>A1,C,F,G,I,J Mini </small>	Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat <small>A1,D,I,1 Mini </small>	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel <small>A1,G,1,3 </small>	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln <small>A1,C,G,I,1 </small>	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis <small>A1,I Mini </small>	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing <small>C,G,J,1,3 </small>	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsöße <small>A1,G,1 </small>	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <small>A1,C,G,J,1,3 </small>
Donnerstag 06.02.2025	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree <small>A1,D,G,I,J,1 Mini </small>	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügel Wiener <small>A1,I,2,3 Mini </small>	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat <small>A1,C,I,J,1,3 Mini </small>	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>A1,G,I,1 </small>	Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Petersilienkartoffeln <small>A1,G,I </small>	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse <small>A1,G,I Mini </small>	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing <small>C,G,J,1,3 </small>	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten <small>A1,G,1 </small>	Sandwichteller- leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur <small>A1,C,G,J,1,3 </small>
Freitag 07.02.2025	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <small>A1,C Mini </small>	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Püree <small>A1,C,G,I,1 Mini </small>	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln <small>A1,I,2,3 Mini </small>	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln <small>A1,D,G,I,1,2,3 </small>	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce <small>A1,C,G,I </small>	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen <small>A1,C,G,I,J,1 Mini </small>	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing <small>A1,C,G,I,J </small>	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <small>A1,C,G,1 </small>	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter <small>A1,A2,D,G </small>
Samstag 08.02.2025	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat <small>A1,C,G,I,J,1,3 Mini </small>	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage <small>A1,G,I,3 Mini </small>	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln <small>A1,I,K Mini </small>	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersensauce und Kartoffeln <small>A1,D,G,I,J,1 </small>				Milchreis mit roter Grütze <small>G,1 </small>	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <small>A1,C,G,I,J,1,3 </small>
Sonntag 09.02.2025	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln <small>A1,G,I,1 Mini </small>	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>A1,F,G,I Mini </small>	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce <small>A1,G,I,1 Mini </small>	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln <small>A1,I,1 </small>				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>A1,G,1,2,3 </small>	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <small>A1,A2,G,1,2 </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 / 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

KW 7 Speiseplan vom 10.02.2025 bis 16.02.2025

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

Name: _____ **Rückgabe bis 17.01.2025**

Anschrift: _____ **Tour:** _____

KW 7	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 10.02.2025	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln <small>A1,F,G,I,L,1,3 Mini </small>	Magerer Schweinebraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln <small>A1,G,I,1 Mini </small>	Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-Salat <small>A1,G,I,1,2,3 Mini </small>	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis <small>A1,D,G,I </small>	Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis <small>A1,F,I </small>	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischinlage <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 11.02.2025	Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln <small>A1,G,I Mini </small>	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat <small>A1,C,G,I,J,1 Mini </small>	Nudelauf mit Brokkoli und Hackfleisch <small>A1,G,I,1 Mini </small>	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln <small>A1,G,I </small>	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree <small>A1,C,G,I,1 </small>	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln <small>A1,G,I Mini </small>	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill- Dressing <small>C,G,J,1,3 </small>	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <small>A1,C,G </small>	Schnittenteller fertig belegte Schnitten mit Wurst und Käse und Garnitur <small>A1,A2,G,1,2,3 </small>
Mittwoch 12.02.2025	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree <small>A1,G,I,1 Mini </small>	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln <small>A1,G,I Mini </small>	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat <small>A1,C,I,J,1,3 Mini </small>	Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat <small>A1,D,G,I </small>	Klassischer Makkaroniauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken <small>A1,G,I,1 </small>	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel <small>I,1,2,3 Mini </small>	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing <small>A1,C,F,G,J,1,3 </small>	Feiner Grießbrei mit roter Grütze <small>A1,G,1 </small>	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot <small>A1,A2,C,G,I,J,3 </small>
Donnerstag 13.02.2025	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln <small>A1,G,I,J Mini </small>	Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln <small>A1,D,G,I,1 Mini </small>	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat <small>A1,C,I,J,1,3 Mini </small>	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln <small>A1,G,I,1 </small>	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce <small>A1,G,I,1 </small>	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler <small>A1,I,1,3 Mini </small>	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing <small>C,D,G,J,1,3 </small>	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker <small>A1,C,G </small>	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat <small>A1,C,G,J,1,3 </small>
Freitag 14.02.2025	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln <small>A1,I Mini </small>	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln <small>A1,C,I,J,1 Mini </small>	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat <small>A1,C,G,I,J,1,3 Mini </small>	Backfischfilet auf delikater Sensauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat <small>A1,C,D,G,I,J,1,3 </small>	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchinigemüse und Püree <small>A1,G,I,1,2 </small>	Italienischer Gemüseeintopf <small>A1,I,1 Mini </small>	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur <small>A1,A2,G,1,2,3 </small>	Mandarinenmilchreis <small>G </small>	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur <small>A1,D,2,3 </small>
Samstag 15.02.2025	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch <small>A1,I Mini </small>	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohl Gemüse und Salzkartoffeln <small>A1,F,G,I Mini </small>	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern <small>A1,C,G,I,3 Mini </small>	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>A1,I,1 </small>		Quarkkeulchen mit Vanillesauce <small>A1,G,1 </small>		Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot <small>A1,A2,C,J,1,2,3 </small>	
Sonntag 16.02.2025	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis <small>A1,F,G,I,3 Mini </small>	Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhregemüse und Kartoffeln <small>A1,G,I Mini </small>	Linsen-Bolognese mit Nudeln <small>A1,I Mini </small>	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle <small>A1,C,F,G,I,J,1 </small>		Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott <small>G </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 / 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