

KW 50 Speiseplan vom 09.12.2024 bis 15.12.2024

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

Name:	Rückgabe 24.11.2024
Anschrift:	Tour:

KW 50	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 09.12.2024	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 10.12.2024	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 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 11.12.2024	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis <small>A1,I,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 Fruchtsoße <small>A1,G,1</small>	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <small>A1,C,G,J,1,3</small>
Donnerstag 12.12.2024	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,J,1,3 Mini</small>	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>A1,G,1,1</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 13.12.2024	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>	Eierpannkuchen 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 14.12.2024	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,J,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 15.12.2024	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=geschwärtzt; 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 Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinererzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse

Name: _____ Rückgabe 24.11.2024

Anschrift: _____ Tour: _____

KW 51	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 16.12.2024	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln A1,F,G,I,L,1,3 Mini 	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,1 Mini 	Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-salat A1,G,I,1,2,3 Mini 	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis A1,D,G,I 	Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis A1,F,I 	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage A1,I,1 Mini 	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur A1,C,F,G,I,J,1,3 	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott G,1 	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat C,G,J,1,3 
Dienstag 17.12.2024	Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln A1,G,I Mini 	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat A1,C,G,J,1 Mini 	Nudelauf mit Brokkoli und Hackfleisch A1,G,I,1 Mini 	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln A1,G,J 	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree A1,C,G,I,1 	FrISChe Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln A1,G,I Mini 	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill- Dressing C,G,J,1,3 	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1,C,G 	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur A1,A2,G,1,2,3 
Mittwoch 18.12.2024	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree A1,G,I,1 Mini 	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln A1,G,I Mini 	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat A1,C,J,1,2,3 Mini 	Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat A1,D,G,I 	Klassischer Makkaroniauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken A1,G,I,1 	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel I,1,2,3 Mini 	FrISChe Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing A1,C,F,G,J,1,3 	Feiner Grießbrei mit roter Grütze A1,G,1 	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1,A2,C,G,I,J,3 
Donnerstag 19.12.2024	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,J Mini 	Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln A1,D,G,I,1 Mini 	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat A1,C,I,J,1,2,3 Mini 	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,1 	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce A1,G,I,1 	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler A1,I,1,3 Mini 	FrISChe Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing C,D,G,J,1,3 	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker A1,C,G 	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat A1,C,G,J,1,3 
Freitag 20.12.2024	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln A1,I Mini 	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln A1,C,J,1,1 Mini 	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat A1,C,G,J,1,3 Mini 	Backfischfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat A1,C,D,G,I,J,1,3 	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-gemüse und Püree A1,G,I,1,2 	Italienischer Gemüseeintopf A1,I,1 Mini 	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur A1,A2,G,1,2,3 	Mandarinenmilchreis G 	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1,D,2,3 
Samstag 21.12.2024	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch A1,I Mini 	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln A1,F,G,J Mini 	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern A1,C,G,I,3 Mini 	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1,I,1 				Quarkkeulchen mit Vanillesauce A1,G,1 	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot A1,A2,C,J,1,2,3 
Sonntag 22.12.2024	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais A1,F,G,I,3 Mini 	Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhregemüse und Kartoffeln A1,J,1 Mini 	Linsen-Bolognese mit Nudeln A1,I Mini 	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle A1,C,F,G,I,J,1 				Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott G 	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur A1,C,G,J,1,3 

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 / Lupinererzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse