



19.12. – 25.12.2022

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 (Vegetarische Kost)
Montag	Gemüsecremesuppe ^{4,10,13,17} Pan. Schnitzel mit Rahmsauce Erbsen Kroketten Obst	Gemüsecremesuppe ^{4,10,13,17} Geflügelfrikadelle mit brauner Sauce ^{10,13,17} Salzkartoffeln ⁵ Broccoli ^{13,17} Obst	Gemüsecremesuppe ^{4,10,13,17} hausgemachte Gemüselasagne ^{3,10,13,17} Salat (Italiendressing) ³ Obst
Dienstag	Brühe m. Sellerie ^{4,13,17} Kasseler mit Sauce ¹³ Sahne ^{5,10} Sauerkraut ¹³ Joghurt mit Früchten ^{3,10}	Brühe m. Sellerie ^{4,13,17} Seelachsfilet ¹² mit Dillsauce ^{10,13,17} Basmatireis ^{13,17} Kaisergemüse ^{13,17} Joghurt mit Früchten ^{3,10}	Brühe m. Sellerie ^{4,13,17} Nudelpfanne ^{4,13,17} mit verschiedenem Gemüse und Tomatensauce ^{13,17} und geriebenem Käse ¹⁰ Joghurt mit Früchten ^{3,10}
Mittwoch	Zucchini ^{4,10,13,17} pan. Hähnchenschnitzel Dipp Kartoffeln Salat (Joghurtdressing) Schokoladenpudding ^{3,10,13}	Zucchini ^{4,10,13,17} Graupeneintopf mit Möhren und Selleriegemüse Bockwurst Schokoladenpudding ^{3,10,13}	Zucchini ^{4,10,13,17} Palatschinken mit Waldfruchtquarksauce ^{3,10} Schokoladenpudding ^{3,10,13}
Donnerstag	Gemüsebrühe m. Nudeln ^{4,13,17} Hühnerfrikassee ^{10,13,17} mit Spargel u. Champignons Risi Bisi ^{13,17} Salat (Joghurtdressing) ^{3,10,11} Obst	Gemüsebrühe m. Nudeln ^{4,13,17} Königsberger Klopse ^{10,11,13,19} mit Kapernsauce ^{10,13,17} Petersilienkartoffeln ⁵ Rote-Bete-Salat ³ Obst	Gemüsebrühe m. Nudeln ^{4,13,17} vegetarische Maultaschen ^{10,11,13,17} mit geschmelzten Zwiebeln helle Sauce ^{10,13,17} Salat (Frenchdressing) ^{3,11,19} Obst
Freitag	Blumenkohlcremesuppe ^{4,10,13,17} Spanische Paella ^{3,12,13,16,17,21} mit Salat (Americandressing) ^{3,10,11} Apfelmus	Blumenkohlcremesuppe ^{4,10,13,17} Rührei Salzkartoffeln ⁵ Spinat ^{10,13,17} Apfelmus	Blumenkohlcremesuppe ^{4,10,13,17} Grießschnitte mit Zimt-Pflaumen Apfelmus
Samstag	Westfälische Kartoffelsuppe ^{10,13,17} Hähnchenbrustfilet, natur mit Rahmsauce Möhren Gratin Kartoffeln ^{10,13,17} Apfeljoghurt ^{3,10}	Westfälische Kartoffelsuppe ^{10,13,17} Hähnchenbrustfilet, natur mit Rahmsauce Möhren Salzkartoffeln Apfeljoghurt ^{3,10}	Westfälische Kartoffelsuppe ^{10,13,17} Vegetarische Tortellini mit Tomatensauce ^{10,13,17} Reis ^{13,17} Salat (Balsamicodressing) ^{3,17} Apfeljoghurt ^{3,10}
Sonntag	Gemüsekraftbouillon mit Eieinlage ^{11,13,17} Rinderroulade mit Sauce ^{10,13,17} Kartoffelklöße Apfelrotkoh ³ frischer Obstsalat	Gemüsekraftbouillon mit Eieinlage ^{11,13,17} Rinderroulade mit Sauce ^{10,13,17} Kartoffeln ^{13,17} Blumenkohl ^{13,17} frischer Obstsalat	Gemüsekraftbouillon mit Eieinlage ^{11,13,17} Semmelknödel mit Pilzragout ^{10,13,17} Salat mit Italiendressing ³ frischer Obstsalat

Änderungen vorbehalten

§§ Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- 1.. mit Farbstoff
- 2.. mit Konservierungsstoff
- 3.. mit Süßungsmitteln

- 4.. mit Geschmacksverstärker
- 5.. mit Antioxidationsmittel
- 5a. geschwefelt
- 6.. mit Phosphat

Allergien:

- 10. Milch
- 11. Eier
- 12. Fisch
- 13. Gluten
- 14. Erdnüsse
- 15. Schalenfrüchte
- 16. Soja
- 17. Sellerie
- 18. Sesam

19. Senf

- 20. Weichtiere
- 21. Krebstiere
- 22. Lupinen
- 23. Schwefeldioxid und Sulfide ab 10mg / kg oder l



Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein frohes Weihnachtsfest