


# MENÜPLAN VOM 20.11.2023 BIS 26.11.2023 [KW 47]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
 <b>MONTAG</b> 20.11.2023	Hühnerbrühe mit Reis		Zitronenkranz
	Paprikaschote mit Hackfüllung, dazu Salzkartoffeln	Süßer Brotauflauf mit Äpfeln, dazu Kirschsauce	Fruchtbuttermilch
	Sahnepudding		Windbeutel
<b>DIENSTAG</b> 21.11.2023	Rotebetesuppe		Zwiebelkuchen (1,2,16)
	Stroganoff (Rind) mit Champignons dazu Bandnudeln und Tagessalat	Buntbarschfilet mit Chinakohlgemüse und Kartoffelpüree	Puddingstreusel
	Stracciatella Creme		Weißer Heringssalat (1,7)
<b>MITTWOCH</b> 22.11.2023	Kokoscremesuppe		Butterapfeltasche
	Mediterraner Kartoffelauflauf (Tomaten, Zucchini, Paprika) dazu Weißkohl-Karottensalat	Gemüsebratling mit Käse-Kräutersauce, dazu Kartoffeln und Weißkohl-Karottensalat	Gemüsebällchen mit Dip
	Götterspeise (12)		Schokoladen-Rührkuchen
<b>DONNERSTAG</b> 23.11.2023	Fruchtjoghurt		Pizzabrötchen
	Geflügelfrikadelle, dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln	Reis-Hackfleischpfanne mit Gemüse und Tagessalat	Birnen-Joghurt Kuchen
	Gemüsesuppe		Gyrossuppe
<b>FREITAG</b> 24.11.2023	Nudeln mit Lachs und Erbsen, dazu Tagessalat	Eieromelette mit Champignons, dazu Mixgemüse und Kartoffelpüree	Herrentorte
	Erdbeerpudding		Tortellini Salat
	Muschelsuppe		
<b>SAMSTAG</b> 25.11.2023	Perlgraupeneintopf mit Fleischeinlage, dazu Fladenbrot	Pikanter Süßkartoffelstampf mit Äpfeln und Preiselbeeren	
	Bananenquark		
	Panna-Cotta		
<b>SONNTAG</b> 26.11.2023	Rindsroulade nach "Hausfrauen Art" dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Wildgulasch mit Möhren und Schupfnudeln	

(1) Konservierungsstoff (2) Antioxidationsmittel (3) Geschmacksverstärker (4) Süßungsmittel (5) koffeinhaltig (6) kakaohaltiger Fettglasur (7) Zuckerart & Süßungsmittel (10) Phenylalaninquelle (12) Farbstoff (13) geschwefelt (14) gewachst (15) geschwärzt (16) Phosphat (19) Milcheiweiß (m) Schweinefleischfrei (a) alkoholhaltig

Informationen zu deklarationspflichtigen Allergenen in Ihrem Essen erhalten Sie unter: 02451 – 6209 9925.