

MENÜPLAN VOM 27.11.2023 BIS 03.12.2023 [KW 48]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 27.11.2023	Fadennudelsuppe		Donauwelle
	Rindsfrikadellen, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln	Marillenknödel, dazu Vanillesauce	
	Cappuccino-Pudding		
DIENSTAG 28.11.2023	Kartoffelcremesuppe		Blaubeer-Muffin
	Bauchscheiben paniert mit dicken Bohnen, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln	Geflügelbällchen mit Reis und Erbsen	
	Pflaumenkompott		
MITTWOCH 29.11.2023	Kräutercremesuppe		Apfel-Streusel-Kuchen
	Hähnchenschenkel mit Ofengemüse und Salzkartoffeln	Nudelpfanne mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomate und Fetakäse	
	Joghurt Waldfrucht		
DONNERSTAG 30.11.2023	Leberkäse mit Sauerkraut, dazu Röstzwiebelpüree und dunkler Biersauce		Knusprige Bratkartoffeln
	Ofenkartoffel mit Tomaten und Käse überbacken		
	Bayerische Creme		
FREITAG 01.12.2023	Brokkoli Süsspchen		Omas Puddingkuchen
	Seelachsfilet im Backteig mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Zartweizen mit Gemüse-Parmesansauce	
	Apfelmus		
SAMSTAG 02.12.2023	Möhren und Kartoffeln untereinander, dazu Krakauer (2,16)		Pizza Margherita
	Hühnereintopf mit viel Gemüse, dazu Brot		
	Buttermilchdessert		
SONNTAG 03.12.2023	Kalbscremesüsspchen		Aprikosenfladen
	Hirschgulasch mit Waldpilzen, dazu Semmelknödel und Tagessalat	Putenrollbraten in Kräutersauce, dazu Tagessalat und Salzkartoffeln	
	Frischkäse -Kirschcreme		
			Quarktaler mit Frucht Kompott
			Schoko-Birnenkuchen
			Kartoffelsalat mit Bockwurst (1,2,16)
			Irish-Coffe Torte
			Nudelsalat (Mandarinen, Paprika)

(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 beim Servicepersonal.