


MENÜPLAN VOM 11.11.2024 BIS 17.11.2024 [KW 46]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
 MONTAG 11.11.2024	Fleischbrühe mit Reis		Erdbeer-Pfirsichkuchen
	Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Hackfleisch	Tortellini mit Carbonarasauce	
	Pflaumenkompott		Haferflockensuppe
DIENSTAG 12.11.2024	Brokkolisuppe		Zwetschgen-Bleckkuchen
	Leberkäse (1,2,3,16) mit Kohlrabi-Paprikagemüse dazu Salzkartoffeln	Kibbelinge (Seelachs) mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Salat	Kartoffeltaschen
	Grießpudding		
MITTWOCH 13.11.2024	Rindssuppe mit Risoni		Ananas-Kokos-Rührkuchen
	Schweineschnitzel mit Jägersauce, dazu Pommes und Tagessalat	Gyros vom Schwein, dazu Kroketten und Krautsalat (7)	Heringsfilet in Tomatensauce
	Amarenacreme		Mohn-Tupfen-Rührblechkuchen
DONNERSTAG 14.11.2024	Hähnchengulasch mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln	Butterspätzle, dazu Paprikasauce und Tagessalat	Milchsuppe "Vanille"
	Frucht-Quark		Obstfladen
FREITAG 15.11.2024	Sellerie-Apfelsuppe		Eiersalat
	Lachs mit Fenchel-Dillgemüse, dazu Kartoffelpüree	Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Bratkartoffeln	
	Rote Grütze		Donauwelle
SAMSTAG 16.11.2024	Möhren-Kartoffel-Hackpfanne	Erseneintopf mit Bockwurst (2,16) und Brötchen	Milchreis mit Zimt und Zucker
	Vanillepudding		Erdbeer-Vanille-Torte
SONNTAG 17.11.2024	Hühnerkraftbrühe mit Backerbsen		Himbeersmoothie
	Putenrollbraten dazu Spargel und Salzkartoffeln	Senfbraten in brauner Sauce, dazu Rote Beetesalat und Kartoffeln	
	Schoko-Sahnepudding mit Cookies		

(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.