


# MENÜPLAN VOM 25.11.2024 BIS 01.12.2024 [KW 48]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
<b>MONTAG</b> 25.11.2024	Hühnerbrühe mit Reis		Rührkuchen mit Kirschen
	Gulasch vom Schwein, dazu Nudeln	Gemüsemaultaschen mit Kräutersauce	
	Joghurt Heidelbeer		
<b>DIENSTAG</b> 26.11.2024	Gemüsesüppchen		Berliner
	Hühnerfrikasse mit Champignons, Spargel und Erbsen, dazu Reis	Hackfleisch-Käse-Lauch-Eintopf, dazu Brötchen	
	Apfelmus		
<b>MITTWOCH</b> 27.11.2024	Kürbissuppe		gefüllter Streusel-Kuchen
	Hähnchenstreifen in Curry-Kokossauce, dazu Kartoffeln	Vollkornpenne mit Möhrenbolognese, dazu Parmesankäse	
	Cappuccino Pudding		
<b>DONNERSTAG</b> 28.11.2024	Gemüse-Puffer mit Möhren, dazu Kräutersauce und Kartoffeln		Bienenstich
	Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott und Vanillesauce		
	Schokopudding mit Plätzchen		
<b>FREITAG</b> 29.11.2024	Lauchcremesuppe		Wiener-Apfel Blechkuchen
	Forellen gegrillt mit buntem Gemüse, dazu Kartoffeln	Omelette mit Bärlauch und Tomaten gefüllt, dazu Mixgemüse und Kartoffelpüree	
	Kirschcreme		
<b>SAMSTAG</b> 30.11.2024	Herzhafter Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käsesauce		Eierlikör-Bisquitrolle
	Bunter Gemüseeintopf mit Hühnerfleischeinlage (Blumenkohl, Karotte), dazu Brötchen		
	Pfirsichkompott		
<b>SONNTAG</b> 01.12.2024	Tomatensuppe		Latte-Macchiato-Sahnetorte
	Entenbrust mit Rotkohl, Orangensauce, dazu Salzkartoffeln	Schweinefleisch in Sahnesauce dazu Rote-Bete Salat und Salzkartoffeln	
	Lebkuchendessert		
			Kartoffelsalat

(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.