


# MENÜPLAN VOM 02.12.2024 BIS 08.12.2024 [KW 49]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
<b>MONTAG</b> 02.12.2024	Bärlauchsuppe		Käsekuchen
	Cordon Bleu mit Kräuterkartoffeln, dazu Erbsen-Möhrengemüse	Quark-Birnenauflauf mit Vanillesauce	
	Holundercreme		
<b>DIENSTAG</b> 03.12.2024	Rindfleischsuppe		Kirsch-Streuselkuchen
	Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Kartoffeln, dazu Salat	Gemüse Eintopf mit Reibekuchen	
	Karamelldessert		
<b>MITTWOCH</b> 04.12.2024	Kohlrabi Creme Süsschen		Ananas-Kokos-Rührkuchen
	Rinderleber mit Zwiebelsauce, dazu Kartoffelpüree und Tagessalat	Brokkoli und Karotten in Curry-Kokos-Fruchtsauce, dazu Reis	
	Himbeerjoghurt		
<b>DONNERSTAG</b> 05.12.2024	Möhren und Kartoffeln untereinander, dazu Fleischbällchen	Gebratene Nudel mit Gemüse mix und Hühnerfleisch	Wiener-Apfelkuchen
	Schokopudding		
	Gemüsesuppe		
<b>FREITAG</b> 06.12.2024	Fischstäbchen mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree	Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Salat	Obstfladen
	Kirschen		
	Rote Bete-Gemüse		
<b>SAMSTAG</b> 07.12.2024	Grünkohl mit Kartoffeln untereinander, dazu Mettwurst	Perlgraupeneintopf mit Fleischeinlage, dazu Brot	Mohn-Streuselkuchen
	Vanillemilchreis		
	Zwiebelsuppe		
<b>SONNTAG</b> 08.12.2024	Tafelspitz mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	Putenbrust mit Tagessalat, dazu Kartoffeln	Marzipantorte
	Weißer Schokoladencreme		
	Fleischsalat (1,2,16)		

(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.