


# MENÜPLAN VOM 16.12.2024 BIS 22.12.2024 [KW 51]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
<b>MONTAG</b> 16.12.2024	Hühnerbrühe mit Reis		Zitronenkranz
	Schweineschnitzel mit Jägersauce, dazu Pommes und Tagessalat	Süßer Brotauflauf mit Quark und Äpfeln, dazu Vanillesauce	
	Schokopudding		
<b>DIENSTAG</b> 17.12.2024	Rotebetsuppe		Käsekuchen
	Gyros-Bratwurst, dazu Kraut-Schupfnudeln	Gemüse Eintopf mit Fleischanlage, dazu Brötchen	
	Stracciatella Creme		
<b>MITTWOCH</b> 18.12.2024	Kokoscremesuppe		Puddingstreusel
	Mediterraner Kartoffelauflauf (Tomaten, Zucchini, Paprika) dazu Hähnchenfilet	Gemüsebratling mit Käse-Kräutersauce, dazu Kartoffeln und Weißkohl-Karottensalat	
	Götterspeise (12)		
<b>DONNERSTAG</b> 19.12.2024	Fruchtjoghurt		Butterapfeltasche
	Geflügelfrikadelle, dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln	Reis-Hackfleischpfanne mit Gemüse und Tagessalat	
	Champignonsuppe		
<b>FREITAG</b> 20.12.2024	Obstfladen		Pizzabrötchen
	Seelachs mit Limettensauce, dazu Kartoffeln und Gemüse	Nackenbraten gegrillt, dazu Rosenkohl und Petersilienkartoffeln	
	Bratpfeldessert		
<b>SAMSTAG</b> 21.12.2024	Bienenstich		Zwiebelsuppe
	Perlgraupeneintopf mit Fleischeinlage, dazu Fladenbrot	Grünkohl/Kartoffeln untereinander mit Panhas	
	Ananaspudding		
<b>SONNTAG</b> 22.12.2024	Muschelsuppe		Herrentorte
	Rindsroulade nach "Hausfrauen Art" dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Lasagne Bolognese	
	Lebkuchendessert		
			Kidneybohnen-Maissalat

(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.