

MENÜPLAN VOM 23.12.2024 BIS 29.12.2024 [KW 52]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 23.12.2024	Fadennudelsuppe		Donauwelle
	Rindsfrikadellen, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln	Marillenknödel, dazu Vanillesauce	
	Götterspeise		Obstsalat
DIENSTAG 24.12.2024	Kartoffelcremesuppe		Bienenstich
	Bauchscheiben paniert mit dicken Bohnen, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln	Brokkoli-Karotteneintopf mit Kokosmilch, dazu Brötchen	
	Orangenpudding		Kartoffelsalat mit Bockwurst und Brötchen
MITTWOCH 25.12.2024	Kräutercremesuppe		Ricotta - Pfirsichtorte
	Entenbrust mit Rotkohl und Orangensauce, dazu Petersilienkartoffeln	Lachsgegrillt mit Limettensauce, dazu Fenchel-Dillgemüse und Petersilienkartoffeln	
	Spekulatiuscreme		Räucherfisch
DONNERSTAG 26.12.2024	Fleischklößchen Suppe		Marzipantorte
	Hirschgulasch, dazu Bandnudeln und Tagessalat	Schweinefilet in Pilzrahmsauce mit glasierten Karotten, dazu Kartoffeln	
	Tannenbaum - Eis		Festtagssuppe mit Eierstich
FREITAG 27.12.2024	Brokkoli Süsspchen		Obstfladen
	Seelachsfilet im Backteig mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Ravioli in Tomatensauce, dazu Salat	
	Apfelmus		Petersilienwurzelsuppe
SAMSTAG 28.12.2024			Mohn-Streuselkuchen
	Wirsing und Kartoffeln untereinander, dazu Bratwurst	Hühnereintopf mit viel Gemüse, dazu Brot	
	Milchreis		Kartoffelsalat
SONNTAG 29.12.2024	Kalbscremesüppchen		Birne-Helene-Torte
	Senfkrustengulasch (Rind) mit Semmelknödel und Gemüsemix	Putenrollbraten in Kräutersauce, dazu Tagessalat und Salzkartoffeln	
	Mousse		Tomatensalat mit Feta

(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.