


MENÜPLAN VOM 20.01.2025 BIS 26.01.2025 [KW 4]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 20.01.2025	Bärlauchsuppe		Käsekuchen
	Cordon Bleu mit Kräuterkartoffeln, dazu Erbsen-Möhrengemüse	Reisauflauf mit Rosinen, dazu Vanillesauce	
	Holundercreme		
DIENSTAG 21.01.2025	Rindfleischsuppe		Kirsch-Streuselkuchen
	Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Kartoffeln, dazu Salat	Gemüse Eintopf mit Reibekuchen	
	Karamelldessert		
MITTWOCH 22.01.2025	Kohlrabi Creme Süsschen		Ananas-Kokos-Rührkuchen
	Rinderleber mit Zwiebelsauce, dazu Kartoffelpüree und Tagessalat	Brokkoli und Karotten in Curry-Kokos-Fruchtsauce, dazu Reis	
	Himbeerjoghurt		
DONNERSTAG 23.01.2025	Möhren und Kartoffeln untereinander, dazu Fleischbällchen	Gebratene Nudel mit Gemüsemix und Hühnerfleisch	Apfelkuchen
	Schokopudding		
	Gemüsesuppe		
FREITAG 24.01.2025	Fischstäbchen mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree	Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Salat	Obstfladen
	Kirschen		
	Rote Bete-Gemüse		
SAMSTAG 25.01.2025	Grünkohl mit Kartoffeln untereinander, dazu Mettwurst	Perlgraupeneintopf mit Fleischeinlage, dazu Brot	Mohn-Streuselkuchen
	Vanillemilchreis		
	Zwiebelsuppe		
SONNTAG 26.01.2025	Tafelspitz mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	Putenbrust mit Tagessalat, dazu Kartoffeln	Marzipantorte
	Weiße 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.