

Speiseplan

Woche 17.01.2022 bis 23.01.2022

Namen

2022	Vollkost-Menü	Fleischlose Menüs	Leichte Vollkost mit BE-Angabe	Suppe
Mo 17.01	7127 Rinderleber "Berliner Art" in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln RMW A1 G L <input type="checkbox"/>	4621 Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße BE 3,8 VM G L <input type="checkbox"/>	4209 Schweinegeschnetzeltes "Stroganoff Art" mit Fingermöhrrchen und Spätzle BE 3,3 SMW A1 C G L <input type="checkbox"/>	462 Tomaten-Rahmsuppe Unsere fruchtige, hausgemachte Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern. VKMW A1 C G <input type="checkbox"/>
Di 18.01	7118 Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße RW A1 C L <input type="checkbox"/>	5009 Milchreis mit Zimt bestreut, Sauerkirichen BE 4,3 & VM G <input type="checkbox"/>	4533 Hähnchenbrustfilets "Försterin Art" Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Hörnchennudeln BE 3,3 37 GMW A1 C G L <input type="checkbox"/>	465 Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, kleinen Karotten- und Selleriestreifen, mit Sauerrahm. VMW A1 A5 G L <input type="checkbox"/>
Mi 19.01	7215 Kasseler Nacken mit Sauerkraut Kartoffelpüree 37 SM G <input type="checkbox"/>	4659 Champignontopf in Rahmsoße, mit Nudeln VMW A1 G L <input type="checkbox"/>	4706 Alaska-Seelachs paniert in Filetform, mit Remouladensoße, Kartoffeln BE 3,9 MWF A1 C D G L M <input type="checkbox"/>	469 Steinpilz-Cremesuppe Unsere delikate gewürzte Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert. VKM G <input type="checkbox"/>
Do 20.01	7407 Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, in würziger Soße, Reis 7 RSMW A1 C G L <input type="checkbox"/>	4925 Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren BE 3,6 9 VMW A1 C G <input type="checkbox"/>	4226 Jägerschnitzel "natur" vom Schwein, in Champignonrahmsoße, mit Zucchini Gemüse und Kartoffelpüree BE 2,3 SM G L <input type="checkbox"/>	466 Kräftige Hühnerbouillon Unsere hausgemachte Hühnerkraftbrühe mit Geflügelfleisch, Fadennudeln und Ei. GW A1 C L <input type="checkbox"/>
Fr 21.01	7717 Wildlachs in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis MWF A1 D G <input type="checkbox"/>	4630 Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhrrchen und Broccoli, Salzkartoffeln BE 2,8 V <input type="checkbox"/>	4160 Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE 3,8 RMW A1 G L <input type="checkbox"/>	468 Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. VM G <input type="checkbox"/>
Sa 22.01	7612 Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse RMW A1 C F G L M N <input type="checkbox"/>	8043 Grünes Thai-Gemüsecurry scharf abgeschmeckt, mit Basmati-Reis VK G <input type="checkbox"/>	4228 Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln BE 3,0 SM G L M N <input type="checkbox"/>	443 Köstliche Festtagssuppe mit Nudeln, Eierstich, Gemüseeinlage, kleinen Maultaschen, Geflügelfleischklößchen. SGW A1 C L <input type="checkbox"/>
So 23.01	8308 Kalbshacksteak "Romanow" mit gemischten Pilzen, in Rahmsoße, Erbsen, Möhren, Rösti-Taler RMW A1 C G L <input type="checkbox"/>	4634 Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln BE 4,3 VM C F G L <input type="checkbox"/>	4536 Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis BE 4,4 GMW A1 G L <input type="checkbox"/>	458 Karotten-Cremesuppe Unsere delikate gewürzte Suppe aus aromatischen Karotten, mit Sahne verfeinert. VM G L <input type="checkbox"/>

BE = Broteinheiten R enthält Rindfleisch; S enthält Schweinefleisch; G enthält Geflügel; V Vegetarische Menüs; K würzige Knoblauchnote; M enthält Laktose; A/W enthält Gluten; A1 enthält Weizen; A5 enthält Dinkel; C enthält (Hühner-) Ei; D/F enthält Fisch; F enthält Sojabohnen; G enthält Milch und Milchprodukte; L enthält Sellerie; M enthält Senf; N enthält Sesam; 3 mit Antioxidationsmittel; 7 mit Nitritpökelsalz; 9 mit Süßungsmittel(n); & mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln