

Speiseplan

Woche 19.02.2024 bis 25.02.2024

Namen

2024	Vollkost-Menü	Fleischlose Menüs	Leichte Vollkost mit BE-Angabe	Suppe
Mo 19.02	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"/>	4533 Hähnchenbrustfilets "Försterin Art" mit Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Hörnchen-nudeln BE 3,3 37 GMW A1 C G L <input type="checkbox"/>	468 Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. VM G <input type="checkbox"/>
Di 20.02	7118 Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße R C L <input type="checkbox"/>	5009 Milchreis mit Zimt bestreut, Sauerkirschen BE 4,3 & VM G <input type="checkbox"/>	4223 Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, Soße, Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl, Kartoffelpüree BE 3,3 37 SMW A1 C G L <input type="checkbox"/>	476 Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. VM G L <input type="checkbox"/>
Mi 21.02	7433 Frikadelle "Ungarische Art" aus würzigem Hackfleisch und Reis, in Tomatensoße mit Paprikawürfeln, Reis 37 RS C L <input type="checkbox"/>	4659 Champignonstiefel in Rahmsoße, mit Nudeln VMW A1 G L <input type="checkbox"/>	4706 Alaska-Seelachs paniert aus Fischstücken zusammengefügt, mit Remouladensoße, Kartoffeln BE 3,9 MWF A1 C D G L M <input type="checkbox"/>	466 Kräftige Hühnerbouillon Unsere hausgemachte Hühnerkraftbrühe mit Geflügelfleisch, Fadennudeln und Ei. GW A1 C <input type="checkbox"/>
Do 22.02	7612 Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse RMW A1 C F G L M N <input type="checkbox"/>	4925 Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren BE 4,2 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"/>	458 Karotten-Cremesuppe Unsere delikate gewürzte Suppe aus aromatischen Karotten, mit Sahne verfeinert. VM G L <input type="checkbox"/>
Fr 23.02	7714 Wildlachs à la Florentin Wildlachs glasiert, in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln MWF A1 C D G <input type="checkbox"/>	4630 Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln BE 2,8 VY <input type="checkbox"/>	4228 Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln BE 3,0 SM G L M N <input type="checkbox"/>	462 Tomaten-Rahmsuppe Unsere fruchtige, hausgemachte Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern. VKMW A1 C G <input type="checkbox"/>
Sa 24.02	7215 Kasseler Nacken mit Sauerkraut Kartoffelpüree 37 SM G <input type="checkbox"/>	8995 Panierte Gemüsehappen auf Basis von Schwarzwurzeln, Jackfrucht, Blumenkohl, Borlottibohnen, Kräuterdip mit Kokosnussmilch, Gemüsereis VYW A1 L <input type="checkbox"/>	4160 Sahniges Rinderragout geschnetztes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE 3,8 RMW A1 G L <input type="checkbox"/>	443 Köstliche Festtagssuppe mit Nudeln, Eierstich, Gemüseeinlage, kleinen Maultaschen, Geflügelfleischklößchen. SGW A1 C L <input type="checkbox"/>
So 25.02	8310 Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein, Spätzle mit Bröseln RAMW A1 C G L <input type="checkbox"/>	8951 Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis VYK <input type="checkbox"/>	4500 Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersilienkartoffeln BE 3,3 8 GMW A1 G <input type="checkbox"/>	469 Steinpilz-Cremesuppe Unsere delikate gewürzte Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert. VKM G <input type="checkbox"/>

BE = Broteinheiten R enthält Rindfleisch; S enthält Schweinefleisch; G enthält Geflügel; V Vegetarische Menüs; Y Vegan; A enthält Alkohol; K würzige Knoblauchnote; M enthält Laktose; A/W enthält Gluten; A1 enthält Weizen; 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; 8 mit Phosphat; 9 mit Süßungsmittel(n); & mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln