

**Menüplan**

**vom 08.01.2018 bis 14.01.2018**

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>	<b>Samstag</b>	<b>Sonntag</b>
<b>Menü 1:</b>	Kräuter-cremesuppe Kaiserschmarrn mit Pflaumen	Putenleber-Geschnetzeltes mit Äpfeln und Zwiebeln dazu Stampfkartoffeln Kirsch-Erdbeer-Pudding	Schnitzel mit Blumenkohl-Rahmgemüse dazu Salzkartoffeln Ameretti-Birnenpudding mit Sahne	Frikadellen mit Schwarzwurzel-Rahmgemüse, Salzkartoffeln Haselnusspudding	Geflügelcreme-Suppe gebratenes Fischfilet dazu Heidjer Kartoffelsalat	Kartoffelsuppe mit Würstchen Panna Cotta mit Fruchtsoße	Rippenbraten mit Apfel-Rosinensoße, Selleriesalat, Salzkartoffeln Kompott
Zusatzstoffe + Allergene	„6,7,8,9,10,	3,5,6,7,8,10	„5,6,8,11,10	„3,5,6,7,8,9,10	4,,5,6,8,10,11	1,2,3,5,6,8,10	„2,,5,6,8,10,11
<b>Menü 2:</b>	Kräuter-Cremesuppe Gemüseauflauf mit Käsesoße	Hochzeitsuppe mit Fleischklößchen und Spargel Kirsch-Erdbeer-Pudding	Szegendiner Gulasch mit Salzkartoffeln Ameretti-Birnenpudding mit Sahne	Nudelaufwurf dazu Tomatensoße und gem. Salat Haselnusspudding	Geflügelcreme-Suppe Wurstgulasch mit Champignons und Paprika, Salzkartoffeln	Weißer Bohnensuppe mit Kasselerwürfel Panna Cotta mit Fruchtsoße	Rippenbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln Kompott
Zusatzstoffe + Allergene	2,4,5,6,8,9,10,11	1,2,3,6,7,8,9,10	3,5,,6,8,9,10	„6,7,8,9,10,11	3,6,5,8,9,10,11	1,2,5,6,8,10	2,5,6,8,10,11

Änderungen vorbehalten

1 = Farbstoffe

2 = Nitropökelsalz

unser Essen ist für Diabetiker geeignet

3 = Phosphat 4 = Konservierungsstoffe 11=Senf

5 = wir süßen mit Süßstoffen Zyklammat und Sacharin

6= Sellerie 7= Nüsse 8= Milch 9= Eier 10= Gluten haltig

Wochenend- und Feiertagszuschlag 1,00 Euro

