



Speiseplan vom 07. - 11.01.2019

	Tagesgericht	Veggiebar	Nudelbar	Salatbar
Montag: 1	Fischfrikadelle mit Kartoffelpüree, Remoulade, Buttererbsen a,c,d,g,j	Badische Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Salat a,c,g	Pastateller mit verschiedenen Soßen, Salatbeilage a,e,f,g,i,j	Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings, Brot / Brötchen a,c,g,i,j,2,5
Dienstag: 2	Rindergulasch mit Spiralnudeln, Leipziger Allerlei g	Knusper-Gemüse-Nuggets mit Butterreis, Salat a,g	Pastateller mit verschiedenen Soßen, Salatbeilage a,e,f,g,i,j	Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings, Brot / Brötchen a,c,g,i,j,2,5
Mittwoch: 3	Variationen vom Fisch mit Salzkartoffeln, Dill-Rahmsoße, Salat a,d,g	Bunter Gemüse Eintopf, Laugenbrötchen a	Pastateller mit verschiedenen Soßen, Salatbeilage a,e,f,g,i,j	Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings, Brot / Brötchen a,c,g,i,j,2,5
Donnerstag: 4	Reispfanne mit Hähnchenbruststreifen i	Chili sin Carne mit Mais und Kidneybohnen, Fladenbrot a,f,i	Pastateller mit verschiedenen Soßen, Salatbeilage a,e,f,g,i,j	Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings, Brot / Brötchen a,c,g,i,j,2,5
Freitag: A	Curryfrikadelle (Geflügel) mit Kartoffelecken, Krautsalat a,c,g,i,j			

Außerdem bieten wir an: Dessertauswahl zu jedem Essen & Bedienung an unseren Trinkwasserstationen. Änderungen vorbehalten.

Allergene/Zusatzstoffe: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch & Laktose, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen,

l Lupine, m Weichtiere, n Schwefeldioxid & Sulfite, 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Süßungsmittel, 7 Phosphat (nur Fleischerzeugnisse)

8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit Milcheiweiß (nur Fleischerzeugnisse), 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Zucker/Glukose

Produktionsbedingt können immer Spuren der Allergene in den Speisen enthalten sein.



Speiseplan vom 14. - 18.01.2019

	Tagesgericht	Veggiebar	Nudelbar	Salatbar
Montag: 5	Möhrengemüse mit Petersilie, Rinderhackbällchen a,c,i	Pfannkuchen mit heißen Waldbeeren a,g,12	Pastateller mit verschiedenen Soßen, Salatbeilage a,e,f,g,i,j	Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings, Brot / Brötchen a,c,g,i,j,2,5
Dienstag: 6	Putengeschnetzeltes "süß-sauer" mit Reis und Salat g,12	Quiche Lorraine (Lothringer Gemüsekekuchen) mit Salatbeilage a,c,g,i	Pastateller mit verschiedenen Soßen, Salatbeilage a,e,f,g,i,j	Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings, Brot / Brötchen a,c,g,i,j,2,5
Mittwoch: 7	Bohneneintopf mit Kassler, Bauchspeck ODER Geflügelmettwurst g,2,3	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Salzkartoffeln und holländischer Soße a,g	Pastateller mit verschiedenen Soßen, Salatbeilage a,e,f,g,i,j	Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings, Brot / Brötchen a,c,g,i,j,2,5
Donnerstag: 8	Lauchcremesuppe "Winterberg" mit Landbrot a,g,i,j	Gemüselasagne mit Käsekruste, Salat a,c,g,i,j	Pastateller mit verschiedenen Soßen, Salatbeilage a,e,f,g,i,j	Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings, Brot / Brötchen a,c,g,i,j,2,5
Freitag: B	"Himmel und Erde" (Kartoffelpüree und Apfelmus) mit Bratwurst (Geflügel) g,j,3			

Außerdem bieten wir an: Dessertauswahl zu jedem Essen & Bedienung an unseren Trinkwasserstationen. Änderungen vorbehalten.

Allergene/Zusatzstoffe: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch & Laktose, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen,

l Lupine, m Weichtiere, n Schwefeldioxid & Sulfit, 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Süßungsmittel, 7 Phosphat (nur Fleischerzeugnisse)

8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit Milcheiweiß (nur Fleischerzeugnisse), 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Zucker/Glukose

Produktionsbedingt können immer Spuren der Allergene in den Speisen enthalten sein.

