

SPEISEPLAN

2019	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
11.02. --- BIS --- 15.02.	Hühnercurry mit Reis <i>A1,G</i>	Gräupcheneintopf mit Kohlrabi dazu Obst <i>2,3,A1,C,G,I</i>	Fischboulette mit Kräutersoße dazu Kartoffelpüree und Rohkost <i>A1,C,G,K</i>	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln <i>A1,C,G</i>	Königsberger Klops mit Salzkartoffeln und Rohkost <i>A1,C,G,K</i>
18.02. --- BIS --- 22.02.	Eierfrikassee mit Salzkartoffeln <i>A1,G,I</i>	Nudeln mit Wurstgulasch <i>2,3,A1,C,G,I</i>	Schnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln <i>A1,C,G,K</i>	Quark mit Leinöl dazu Salzkartoffeln <i>G</i>	Bunter Gemüse- eintopf dazu ½ Scheibe Brot und Kompott <i>2,3,A1,C,G,I</i>
25.02. --- BIS --- 01.03.	Grießbrei mit Erdbeeren <i>A1,G,E</i>	Hähnchenkeule mit Rotkohl und Salzkartoffeln <i>A1,I</i>	Seehechtfilet paniert mit Kartoffelpüree und Rohkost <i>A1,C,G,K</i>	Grüner Bohnen- eintopf dazu ½ Scheibe Brot und Quarkspeise <i>2,3,A1,C,G</i>	Saures Ei mit Salzkartoffeln und Rote Bete <i>5,A1,G,K</i>
04.03. --- BIS --- 08.03.	Krautgulasch mit Salzkartoffeln <i>A1</i>	Hühnerfrikassee mit Reis <i>A1</i>	Kohlrübeneintopf dazu ½ Scheibe Brot und Dessert <i>2,3,A1,C,G,I</i>	Grützwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <i>A2</i>	Gabelspaghetti „Bologneser Art“ <i>2,3,A1,C,G,I</i>
11.03. --- BIS --- 15.03.	Hähnchen- Gemüsepfanne in Kräuterrahm dazu Reis <i>A1,G,K</i>	Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus <i>3,G</i>	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln dazu Obst <i>2,3,I,K</i>	Kasslerbraten mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln <i>2,3,A1,I</i>	Gemüseschnitzel mit Kräutersoße dazu Salzkartoffeln <i>A1,C,G,K</i>
18.03. --- BIS --- 22.03.	Geschnetzeltes mit Reis <i>A1,G</i>	Nudeleintopf dazu ½ Scheibe Brot und Kompott <i>A1,C,G,I</i>	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln <i>2,3,A1,C,G</i>	Gulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln <i>A1,I</i>	Leberkäse mit Bayrischer Senfsoße dazu Kartoffelpüree <i>2,3,A1,C,G,K</i>

Zusatzstoffe für Speisen: 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff oder konserviert, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - Süßungsmittel, 6 - geschwefelt, 7 - Knoblauch, V - fleischloses Menü
Allergene: A1 - Weizen, A2 - Gerste, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch und Milchprodukte, H - Schalenfrüchte, I - Sellerie, K - Senf, L - Sesamsamen,
M - Schwefeldioxid und Sulfite, N - Lupinen

Änderungen vorbehalten! Wir wünschen guten Appetit! Die Belegschaft von **Alt-Nauendorf**.