

SPEISEPLAN

2021	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
04.01. --- BIS --- 08.01.	Schinkennudeln mit Tomatensoße <i>2,3,A1,C,G,I</i>	Weißkohleintopf dazu ½ Sb. Brot und Dessert <i>2,3,A1,C,G</i>	Fischnuggets mit Bayrischer Senfsoße dazu Reis und Rohkost <i>A1,C,G,K</i>	Broccoli-Nussecke mit Sahnesoße dazu Salzkartoffeln <i>A1,C,G,I,K</i>	Falscher Hase mit Mischgemüse und Salzkartoffeln <i>A1,C,G,I,K</i>
11.01. --- BIS --- 15.01.	Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus <i>3,G</i>	Gemüsegulasch mit Salzkartoffeln <i>A1,I</i>	Nudeleintopf dazu ½ Sb. Brot und Obst <i>A1,C,G,I</i>	Eierfrikassee mit Salzkartoffeln <i>A1,G,I</i>	Grillwürstchen mit Letschosoße dazu Kartoffelpüree <i>2,3,A1,G</i>
18.01. --- BIS --- 22.01.	Schweinesauerbraten mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln <i>A1,I</i>	Schulen: Mariniertes Hering mit Salzkartoffeln <i>2,3,5,A1,C,G,K</i> Kita´s: Blumenkohl mit Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln <i>A1,C,G</i>	Quark mit Leinöl und Zwiebeln dazu Salzkartoffeln <i>G</i>	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln dazu Obst <i>2,3,I,K</i>	Spirelli „Bologneser Art“ <i>2,3,A1,C,G,I</i>
25.01. --- BIS --- 29.01.	Hähnchen-Gemüse-Pfanne in Kräuterrahm dazu Reis <i>A1,G,K</i>	Wachsbohneintopf dazu ½ Sb. Brot und Kompott <i>2,3,A1,C,G</i>	Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus <i>3,A1,C,G</i>	Zigeunerpfanne mit Kartoffelpüree <i>2,3,A1,G,I</i>	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln <i>2,3,A1,C,G</i>
01.02. --- BIS --- 05.02.	Südländische Gemüsepfanne dazu Reis <i>A1,G</i>	gebratene Jagdwurstscheibe mit Tomatensoße und Makkaroni <i>2,3,A1,C,G,I</i>	Soljanka dazu ½ Brötchen <i>2,3,5,A1,G</i>	Seehechtfilet paniert mit Kartoffelpüree und Rohkost <i>A1,C,G,K</i>	Kochklops mit Salzkartoffeln und Rohkost <i>A1,C,G,K</i>
08.02. --- BIS --- 12.02.	Putenschnitzel mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln <i>A1,C,G,I</i>	2 Kirschgermknödel mit Vanillesoße <i>A1,C,G</i>	Saures Ei mit Salzkartoffeln und Rote Bete <i>5,A1,G,K</i>	Kaisergemüseintopf dazu ½ Sb. Brot und Obst <i>2,3,A1,C,G,I</i>	Kasslerbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <i>2,3,A1,I</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**.