

## Speiseplan 13. Januar bis 17. Januar 2020

### Menü 1

**Montag, 13.01.2020**

Schweinenackensteak<sub>(S)</sub> mit Kräuterbutter  
(c,g,i) Pommes Frites und Weißkrautsalat,  
Schokopudding <sub>(g)</sub>

**Dienstag, 14.01.2020**

Hausgemachte Frikadelle<sub>(S,a,c,f,g,i,j)</sub> mit  
Bratensauce<sub>(a,c,g,i)</sub>, und Kartoffelgratin<sub>(a,c,g,i)</sub>,  
dazu Beilagensalat, und Obst

**Mittwoch, 15.01.2020**

Hähnchenkeule<sub>(G)</sub> mit  
Champignonsauce<sub>(a,c,g,i)</sub> und Balkanreis <sub>(a)</sub>,  
Beilagensalat, Erdbeerjoghurt <sub>(g)</sub>

**Donnerstag, 16.01.2020**

Seelachsfilet Müllerin<sub>(F,a,d,g,j)</sub> mit  
Dill-Senf-Dip<sub>(g)</sub> und Salzkartoffeln,  
dazu Gurkensalat und Pudding

**Freitag, 17.01.2020**

**Brunch von 8:30 – 10:30 Uhr**

### Vegetarisch

**Montag, 13.01.2020**

Bunte Gemüsesuppe<sub>(\*)</sub>,  
Apfelfannkuchen<sub>(a,c,g)</sub>  
mit Vanillesauce<sub>(g)</sub>

**Dienstag, 14.01.2020**

Vegetarischer Grillgemüseteller  
mit Feta & Walnüssen<sub>(e)</sub>, dazu Obst

**Mittwoch, 15.01.2020**

Nudelpfanne<sub>(a,c,f,g,i,j)</sub>  
mit buntem Gemüse,  
Beilagensalat, Erdbeerjoghurt<sub>(g)</sub>

**Donnerstag, 16.01.2020**

Blumenkohltaler mit  
Dill-Senf-Dip<sub>(g)</sub> und Salzkartoffeln,  
dazu Gurkensalat und Pudding



mit **BIO** gekennzeichnete Komponenten stammen zu 100%  
aus ökologischem Landbau. DE-ÖKO-006

vegetarisch (v); Schwein (S); Rind (R); Geflügel (G); Fisch (F); 1 = Farbstoffe; 2 = Konservierungsstoffe; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = Schwefeldioxid; 6 = Phosphat; a = Glutenhaltige Getreide; b = Krebstiere/-erzeugnisse; c = Eier/-erzeugnisse; d = Fisch/-erzeugnisse; e = Erdnüsse/-erzeugnisse; f = Soja/-erzeugnisse; g = Milch/-erzeugnisse; h = Schalenfrüchte; i = Sellerie/-erzeugnisse; j = Senf/-erzeugnisse; k = Sesam/-erzeugnisse; l = Weichtiere/-erzeugnisse; m = Lupine;

Änderungen behalten wir uns vor!