

Speiseplan vom 11.02.2019 - 17.02.2019

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 11.02.19	Jägerpfanne 2,51,511,57 Salzkartoffeln Banane	Kakao mit Butterbrötchen 51,52,58 Banane
Dienstag, 12.02.19	Gabelspaghetti 51,511,52,54,58 Jagdwurstwürfel 1,2,12,16,60,61 Tomatensoße 12,51,511 Reibekäse 1,52,58 Pflaumenkompott 12,52,58	Chinapfanne 2,51,511 Reis Pflaumenkompott 12,52,58
Mittwoch, 13.02.19	Eisbein 1,2 Sauerkraut und 51,511 Kartoffelklöße Meerrettichsoße 2,12,13,51,511,52,58,63 Quarkspeise 12,52,58	Pichelsteiner Eintopf 2,12,60 Quarkspeise 12,52,58
Donnerstag, 14.02.19	Schweinegulasch mit 12,51,511 Semmelknödel 51,511,52,54,58 Pfirsichkompott 2	Kräuterquark 52,58 Salzkartoffeln Leberwurst und Butter 1,2,52,58 Pfirsichkompott 2
Freitag, 15.02.19	Marinierter Hering mit 2,4,12,52,54,55,58,61 Salzkartoffeln Kirschkompott 12	Kartoffelauflauf 3,52,54,58 Kräutersoße 3,51,511,52,58 Kirschkompott 12
Samstag, 16.02.19	Flecke "süß-sauer" 2,4,13,51,511,63 Nektarinenpudding 12,52,58	Nudeleintopf 2,51,511,54 Nektarinenpudding 12,52,58
Sonntag, 17.02.19	Schweineschnitzel Cordon bleu 1,2,12,51,511,52,58 Sommergemüse 52,58 Salzkartoffeln Bratensoße 61 Birnenkompott	



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Küchenleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Speiseplan vom 18.02.2019 - 24.02.2019

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 18.02.19	Blumenkohlcremesuppe Plinsen ^{51,511,52,54,58} Zucker Apfelmus ²	Gefüllte Zucchini ^{1,52,58} Kartoffelmus ^{52,58} Kräutersoße ^{3,51,511,52,58} Apfelmus ²
Dienstag, 19.02.19	Rippchen ¹² Sauerkraut und ^{51,511} Salzkartoffeln Bratensoße ⁶¹ Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}	Fischroulade natur ^{51,511,52,55,58} Mischgemüse und ^{52,58} Kartoffelmus ^{52,58} Senfsoße ^{2,12,13,51,511,61,63} Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Mittwoch, 20.02.19	Beefsteak ^{51,511,60,61} Bohngemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln Bratensoße ⁶¹ Rote Grütze mit ^{12,51,511} Vanillesoße ^{12,52,58}	Kartoffelsuppe ^{2,60} Wiener Würstchen ^{1,2,3,16,52,58} Rote Grütze mit ^{12,51,511} Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 21.02.19	Szegediner Gulasch ^{12,51,511} Semmelknödel ^{51,511,52,54,58} Quarkspeise ^{12,52,58}	Gebackener Blumenkohl ^{51,511,54} Kartoffelmus ^{52,58} Kräutersoße ^{3,51,511,52,58} Quarkspeise ^{12,52,58}
Freitag, 22.02.19	Fischfilet in Eihülle ^{51,511,54,55,61} Kartoffelmus ^{52,58} Tomatensoße ^{12,51,511} Gurken-Bohnensalat ⁴	Putengeschnetzeltes mit ¹² Reis Gurken-Bohnensalat ⁴
Samstag, 23.02.19	Rosenkohleintopf ^{1,2} Vanillepudding ^{12,52,58}	Brühereis mit Geflügel ² Vanillepudding ^{12,52,58}
Sonntag, 24.02.19	Kaninchenrollbraten ^{12,61} Rotkohl und ^{2,13,51,511,63} Semmelknödel ^{51,511,52,54,58} Bratensoße ⁶¹ Mandarinenkompott	alternativ: Möhrengemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Küchenleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Speiseplan vom 25.02.2019 - 03.03.2019

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 25.02.19	Bratkartoffeln ¹² Spiegeleier ⁵⁴ Gurkensalat ^{2,13,63} Erdbeerkompott	Apfelmilchreis ^{2,52,58} Zucker/Zimt Erdbeerkompott
Dienstag, 26.02.19	Gedünstetes Fischfilet ⁵⁵ Broccoligemüse und ^{52,58} Kartoffelmus ^{52,58} Kräutersoße ^{3,51,511,52,58} Pflaumenkompott ^{12,52,58}	Lasagne ^{1,51,511,52,58} Tomatensoße ^{12,51,511} Pflaumenkompott ^{12,52,58}
Mittwoch, 27.02.19	Jägerschnitzel ^{1,2,12,16,51,511,54,60,61} Mischgemüse und ^{52,58} Kartoffelmus ^{52,58} Bratensoße ⁶¹ Rote Grütze mit ^{12,51,511} Vanillesoße ^{12,52,58}	Gemüse Eintopf ^{2,60} Rote Grütze mit ^{12,51,511} Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 28.02.19	Bratwurst ¹⁶ Sauerkraut und ^{51,511} Kartoffelmus ^{52,58} Bratensoße ⁶¹ Quarkspeise ^{12,52,58}	Nudelauflauf ^{3,51,511,52,54,58} Tomatensoße ^{12,51,511} Quarkspeise ^{12,52,58}
Freitag, 01.03.19	Nierchen "süß-sauer" ^{4,12,61} Kartoffelmus ^{52,58} Pfirsichkompott ²	Spinat ^{12,51,511,52,58} Rührei ^{12,52,54,58,60} Salzkartoffeln Pfirsichkompott ²
Samstag, 02.03.19	Blumenkohl Eintopf ^{3,51,511,515,52,58,60} Schokopudding ^{52,58}	Gräupchen ^{1,2,51,515} Schokopudding ^{52,58}
Sonntag, 03.03.19	Schweinenackensbraten mit ^{12,61} Kaisergemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln Bratensoße ⁶¹ Pfirsichkompott ²	



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Küchenleitung

Änderungen vorbehalten!
Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Speiseplan vom 04.03.2019 - 10.03.2019

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 04.03.19	Gabelspaghetti 51,511,52,54,58 Jagdwurstwürfel 1,2,12,16,60,61 Tomatensoße 12,51,511 Reibekäse 1,52,58 Fruchtcocktail 12	Quarkknödel 12,51,511,52,54,58 Vanillesoße 12,52,58 Fruchtcocktail 12
Dienstag, 05.03.19	Schlemmerfilet 12,51,511,55 Kartoffelmus 52,58 Kräutersoße 3,51,511,52,58 Rote Grütze mit 12,51,511 Vanillesoße 12,52,58	Putenpfanne mit Ananas 12,51,511 Reis Rote Grütze mit 12,51,511 Vanillesoße 12,52,58
Mittwoch, 06.03.19	Gefüllte Paprikaschote mit 12,51,511,54 Salzkartoffeln Bratensoße 61 Fruchtjoghurt 7,10,12,52,58	Kesselgulasch 12,51,511 Fruchtjoghurt 7,10,12,52,58
Donnerstag, 07.03.19	Geflügelleber 12,51,511 Broccoligemüse und 52,58 Kartoffelmus 52,58 Geflügelsoße 51,511,54 Quarkspeise 12,52,58	Schupfnudelpfanne 51,511,54 Kräutersoße 3,51,511,52,58 Quarkspeise 12,52,58
Freitag, 08.03.19	paniertes Seelachsfilet mit 2,51,511,55 Kartoffelmus 52,58 Tomatensoße 12,51,511 Gurkensalat 2,13,63	Eierfrikassee mit 2,12,51,511,54,61 Salzkartoffeln Gurkensalat 2,13,63
Samstag, 09.03.19	Porreeintopf 1,2 Karamelpudding 52,58	Brühereis mit Rindfleisch 2 Karamelpudding 52,58
Sonntag, 10.03.19	Hähnchenbrustfilet natur mit 3,12,16,57,61 Balkangemüse und 52,58 Salzkartoffeln Geflügelsoße 51,511,54 Mandarinenkompott	



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Küchenleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben