

Speiseplan

2. KW	Montag 06.01.25	Dienstag 07.01.25	Mittwoch 08.01.25	Donnerstag 09.01.25	Freitag 10.01.25	Samstag 11.01.25	Sonntag 12.01.25
Menü 1	Rostbratwurst mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Zwiebelsauce {9,10,38,42,43}	Saftiger Spießbraten in Zwiebelsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln {6,9,10,33,38,42,43,44}	Frischer Möhreintopf mit 1 Bockwürstchen, dazu 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	Schweinerückensteak in Pfefferrahmsauce mit Bandnudeln und feinem Gemüse {1,7,10,42,43}	Gebratenes Fischfilet in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salat {1,4,7,10,12,33,39}	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher" mit hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}
Menü 2	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}	2 Hähnchenbrustfilets "natur" in einer pikanten Currysauce, dazu Zuckererbsen und Bandnudeln {1,7,46}	Gefüllte Roulade "Hausfrauenart" in feiner Sauce mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln {7,10,31,33,42,43,44}	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüsereis {7,12,33,44,46}	Rinderbraten "Esterhazy" in Gemüsesauce mit Petersilienkartoffeln {9,38,42}	Putenschnitzel "natur" in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,39,42,44,46}
Menü 3	Friskäse-Spinatmaultaschen in einer Schinken-Spinatkäsesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Albondigas Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis {1,3,7,9,10,33,39,43,44}	Chicken Crossies in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomaten Nudeln {1,31,39,46}	Zitronenhähnchen "Toscana" mit Bohnen und Thymiankartoffeln {7,33,46}	Gebratene Cabanossi mit roter Linsenbolognese, dazu Spaghetti {1,10,33,38,43,44}	<u>Allergene:</u> 1 = Gluten 2 = Krebs 3 = Eier 4 = Fisch 5 = Erdnuss 6 = Soja 7 = Milch inkl. Laktose 8 = Schalenfrüchte 9 = Sellerie 10 = Senf 11 = Sesam 12 = Schwefel 13 = Lupinen 14 = Weichtiere	<u>Zusatzstoffe:</u> 31 = Farbstoff 32 = Nitritpökelsalz 33 = Antioxidationsmittel 34 = Gelatine 36 = geschwärzt 37 = gewachst 38 = Phosphat 39 = Süßungsmittel 41 = mit Alkohol 42 = mit Rind 43 = mit Schwein 44 = Konservierungsstoff 45 = Geschmacksverstärker 46 = mit Geflügel
Menü 4	Grünkohlteiler mit Kasseler und Mettwürstchen, dazu Salzkartoffeln {7,9,10,31,33,38,39,43,44}	Frisches Fischfilet gedünstet in Gemüserahmsauce und Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	2 Bratwürstchen "Thüringer Art" auf Blattspinat mit Salzkartoffeln {7,9,10,38,43}	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher" mit Champignons in Sahne und Fusilli-Nudeln {1,7,12,33,38,42,43,44}	Milchreis (veg.) mit eingelegten Sauerkirchen {7,39,44}		
Menü 5 Vegetarisch	3 Kartoffelrösti (veg.) mit buntem Gemüse und Käsesauce {1,7,31}	Spaghetti Bolognese (veg.) mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}	Frische Champignons (veg.) in Rahmsauce mit Salbei und getrockneten Tomaten, dazu Kräuterspätzle {1,3,7,33}	Bunte Reispfanne (veg.) mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse {7,39}	Puszt-Krauttopf (veg.) mit Petersilienkartoffeln {7}		
Menü 6 Kalte Platte	2 Heringfilets in süß-saurer Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelsalat-Specksalat ohne Mayonnaise {1,3,4,6,7,9,10,12,31,33,39,42}	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter {1,3,6,7,10,12,31,33,39,44,46}	Frischer Sahnequark (veg.) mit Himbeeren und Gebäck {1,3,6,7}	Gebratenes Schweinekotelett (veg.) mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Gebackenes Putenschnitzel mit ½ Pfirsich und Waldorfsalat {1,3,8,9,10,31,33,39,46}	Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!	
Menü 7 Salat	Salat Bella Italia (veg.) frischer Salat mit Mozzarella, Rucola, Cocktail-Tomaten, marinierte Tomaten und Basilikum, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7}	Knuspersalat (veg.) bunter Salat mit Erbsen, Croutons und Kürbiskernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10}	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	Salat Allgäuer-Art Eisberg und Feldsalat mit Röstibällchen gefüllt mit Bergkäse und Speck, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7,10,43,44}	Salat "4-Jahreszeiten" (veg.) frischer Blattsalat mit rote Bete, gebratenen Champignons, Apfelspalten und Ziegenkäse, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,7,9,10,11}	Änderungen vorbehalten! Die Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die Preise enthalten 7% MwSt.	