

## Speiseplan

<b>51. KW</b>	<b>Montag</b> 19.12.22	<b>Dienstag</b> 20.12.22	<b>Mittwoch</b> 21.12.22	<b>Donnerstag</b> 22.12.22	<b>Freitag</b> 23.12.22	<b>Samstag</b> 24.12.22	<b>Sonntag</b> 25.12.22
<b>Menü 1</b>	<b>Saftiger Spießbraten</b>  in Zwiebelsauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln {6,7,9,10,38,42,43}	<b>4 Bratwürstchen "Nürnberger Art"</b> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,43,44}	<b>Hausgemachte Linsensuppe</b> 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen {1,6,9,10,12,33,38,42,43,44}	<b>Deftiger Grünkohl mit Mettwurst</b> und Salzkartoffeln {9,10,31,33,38,39,43,44}	<b>Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel</b> gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,31,39}	<b>Schweine-Krustenbraten</b>  in Dunkelbiersauce mit Speckböhnchen und Klößen [3,6 BE] {1,6,7,9,10,33,38,41,42,43,44}	<b>Pfeffer-Hacksteak</b>  Hacksteak in Pfefferrahmsauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln [4,1 BE] {1,3,7,9,10,33,42,43,44}
<b>Menü 2</b>	<b>Schupfnudeln mit Zimt und Zucker (veg.)</b> dazu Vanillesauce und Zimtpflaumen {1,3,7,31}	<b>Feiner Sauerbraten vom Rind</b> in weihnachtlicher Lebkuchensauce mit Rosenkohl und Klößen {1,7,10,12,33,38,41,42,43,44}	<b>Hirschgulasch mit Kirschen</b> Schwarzwurzeln und Petersilienkartoffeln {7,42}	<b>Entenkeule</b>  in feiner Honig-Pfeffersauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen [4,1 BE] {1,7,33,42,43,46}	<b>Trüffelpesto-Spaghetti</b>  mit gebratenen Garnelen, gebackenen Tomaten in Tomatensugo {1,2,7,38}	<b>5 Königsberger Klopse</b>  in feiner Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln [4,4 BE] {1,3,7,9,10,33,42,43}	<b>Hirschgulasch</b>  mit Kartoffelklöße und Rotkohl {1,7,9,12,33,41,42}
<b>Menü 3</b>	<b>Chili con Carne</b>  feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis {42}	<b>Spaghetti Carbonara</b>  mit Speck und Schinken in Sahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	<b>Frischkäse-Spinatmaultaschen</b> in einer Schinken-Spinatkäsesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	<b>Chicken Crossies</b>  in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomaten Nudeln {1,31,39,46}	<b>Bigos - Polnischer Krauttopf</b> mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, dazu Petersilienkartoffeln {10,12,33,38,43,44}	<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
<b>Menü 4</b>	<b>Hühnersuppentopf</b>  mit frischer Gemüseeinlage und Reis [2,5 BE] {9,46}	<b>Gebratenes Buntbarschfilet</b> in feiner Rieslingsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln [3,7 BE] {1,4,7,12,33,41}	<b>Putenbrust "natur"</b>  in feiner Bratensauce mit Tomatenwürfeln, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln [3,5 BE] {7,42,46}	<b>Rinderbraten</b>  in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln [3,4 BE] {6,7,33,38,42,43,44}	<b>Hähnchenbrustfilet "natur"</b>  in Weißweinsauce mit Broccoli-Tomaten Nudeln [5,1 BE] {1,4,7,9,12,33,41,46}		
<b>Menü 5</b>	<b>2 Gemüsefrikadellen (veg.)</b> auf Tomaten-Basilikum-Spaghetti {1,3,7}	<b>Senfeier (veg.)</b>  mit Petersilienkartoffeln {3,7,10,12,33}	<b>Spaghetti "Pesto" (veg.)</b>  dazu frisches italienisches Marktgemüse mit Olivenöl verfeinert {1,3,7,44}	<b>Winter-Gemüseintopf (veg.)</b> mit Wirsing, Karotten, Porree, Steckrüben und Grießklößchen, dazu ein kleines Brötchen {1,3,6,7,10}	<b>Bunte Reispfanne (veg.)</b>  mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse {7,39}		
<b>Menü 6</b>	<b>Heringsstipp "Hausfrauenart"</b> mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Brot und Butter {1,3,4,6,7,10,31,33,39}	<b>Wurstsalat "Schweizer Art"</b> mit Emmentaler- und Fleischkäse bunt ausgemariert, dazu Butter und Brot {1,6,7,9,10,11,12,33,38,39,42,43,44}	<b>Kokosmilchreis mit Mangokompott (veg.)</b> Milchreis gekocht in Kokosmilch mit Mangokompott garniert mit gerösteten Kokosraspeln {7}	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	<b>2 hausgemachte Frikadellen</b> mit Tsatsiki und griechischem Bauernsalat {1,3,7,9,10,12,36,43}	<b>Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!</b>	
<b>Menü 7</b>	<b>Chefsalat</b>  bunter Salat mit Käse- und Schinkenstreifen und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,33,38,43,44}	<b>Salat Bella Italia (veg.)</b>  frischer Salat mit Mozzarella, Rucola, Cocktail-Tomaten, marinierte Tomaten und Basilikum, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7}	<b>Wildkräuter Salat (veg.)</b>  Eisbergsalat, Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebratene Champignons und Hirtenkäse, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,10}	<b>Hirtensalat</b>  mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	<b>Grüner Salatmix</b>  mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getrockneten Tomaten, Pinienkerne und roten Zwiebelringen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	Änderungen vorbehalten! Die Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die Preise enthalten 7% MwSt.	