

# Speiseplan vom 17.12.2018 bis 23.12.2018, 51. Kalenderwoche

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	17. Dez. 18	18. Dez. 18	19. Dez. 18	20. Dez. 18	21. Dez. 18	22. Dez. 18	23. Dez. 18
<b>Suppe</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Gemüseboullion mit Pfannkuchenstreifen <small>a, c, g, i, a1</small>	Broccolisuppe <small>a, g, a1</small>	Leberspätzlesuppe <small>a, c, i, a1</small>	Selleriecremesuppe <small>a, g, a1, a3</small>	Nudelsuppe <small>i</small>		Griesklößchensuppe <small>a, c, g, i, a1</small>
<b>Menü 1</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Spaghetti Bolognese und gemischter Salat <small>1, 3, 5 a, g, i, j, l, a1</small>	Sauerkrautplatte mit Leberknödel und Nürnber Bratwürstchen, dazu Püree <small>5 a, c, l, a1, a3</small>	Zart gebratenes Hähnchenbrustfilet an Fingermöhrrchen, Spinat und schwarze Bohnen, Reis <small>2, 3, 5 a, c, l, a1, a3</small>	Fleischklopse "Königsberger Art" in Kapernsoße, Reis und Rote Beete <small>a, c, g, j, l, a1, a3</small>	Scholle "Finkenwerder Art" mit Speck und Shrimps, Butterkartoffeln und grünem Salat <small>1, 3, 5 a, d, g, l, a1, a3</small>	Deftiger Gemüseeintopf mit Rindfleisch <small>a, c, i, a1</small>	Boeuf Stroganoff - Rindergeschnetzeltes mit Röstitaler und Salat
<b>Menü 2</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	"Himmel und Erde" mit Blut- und Leberwürstchen und dazu frischer gemischter Salat <small>1, 2, 3, 5 c, g, i, j, l</small>	Spinat - Käse Taler auf Kräuterrahm, Salzkartoffeln <small>a, c, g, l, a1, a3</small>	"Dippekoche" - rheinische Kartoffelspezialität mit Speck und Zwiebeln, dazu Salat und Bauernbrot mit <small>a, c, a1, a2, a3</small>	Marillenknödel an Vanillesoße <small>a, c, g, a1</small>	Kichererbsen - Broccoli - Pfanne, dazu ein Vollkornbrötchen	Bami Goreng - Nudeln, Schweinefleisch - Streifen und Chinagemüse	Putenrollbraten "Gärtnerinnen Art" mit Kroketten und Wokgemüse
<b>Dessert</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Zitronencreme <small>1 g</small>	Spaghetti-Dessert <small>1, 2 g</small>	Fruchtjoghurt <small>g</small>	Rote Grütze <small>1</small>	1 Stück frisches Obst	Pudding <small>f, g</small>	Eis <small>1 g</small>
<b>Kaffee / Kuchen</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Schlemmerschnitte	Ananas-Kokos-Kuchen <small>a, c, g, a1</small>	Apfelweinkuchen <small>3</small>	Obstboden <small>a, c, a1</small>	Mohnkuchen <small>a, c, g, a1</small>	Pflaumenkuchen	Donauwelle
<b>Abendessen</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Wurstaufschnitt und Tomaten, Brot und Butter	Gemischter Schinkenteller, Brot und Butter	Warmer, frisch gebackener Leberkäse und hausgemachter Kartoffelsalat	Gemischte Aufschnittplatte, Brot und Butter	Toast Hawaii	Blut und Leberwurst, mit sauren Gurken, Brot und Butter	Pastetenauswahl mit Brot und Butter

Kurzfristige Änderungen aus küchentechnischen Gründen sind vorbehalten! Als Getränkeangebot steht Ihnen täglich Kaffee, Wasser, Tee und Saftgetränke kostenfrei zur Verfügung

*Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.*

# Speiseplan vom 24.12.2018 bis 30.12.2018, 52. Kalenderwoche

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	24. Dez. 18	25. Dez. 18	26. Dez. 18	27. Dez. 18	28. Dez. 18	29. Dez. 18	30. Dez. 18
<b>Suppe</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Lauchcremesuppe  a, g, a1	Festtagssuppe  a, c, g, i, a1	Maronencremesuppe	Flädlesuppe  a, c, g, i, a1	Kartoffelsuppe		Kohlrabicremesuppe  a, g, a1
<b>Menü 1</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Hacksteak mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree  5 a, c, g, l, a1, a3	Gegrillte Entenbrust an Orangensoße mit Rosenkohl und Röstitaler	Feines Wildgulasch mit Kräuterknöpfle und Salat	Hühnerfrikassee mit Reis  1 a, g, a1, a3	Gebackener Fisch mit Kartoffelsalat und Remoulade  1, 2, 3, 5, 9 a, c, d, g, j, l, a1	Deftige, hausgemachte Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot  5 a, i, l, a1, a2, a3	Sauerbraten mit Knödel und Apfelrotkraut  3, 5, 11 a, l, a1, a3
<b>Menü 2</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Schinkennudeln, Tomatensoße und Salat	Zweierlei von Seeteufel und Lachs auf Pfeffer-Senf-Soße mit Butterkartoffeln und Feldsalat	Schweinelendchen in Champignonrahm mit getrüffeltem Kartoffelgratin und Fingermöhrchen	Apfelstrudel auf Vanillesoße  a, g, a1	Spaghetti Napoli und gemischter Salat	Graupeneintopf mit Kasslerwürfel	Hähnchenschnitzel zu gelben Reis und gebratenen Lauchzwiebeln, Salat  3, 5 a, c, g, i, j, l, a1, a3
<b>Dessert</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Fruchtquarkspeise  g	Weißes Schokoladenmus mit marinierten Orangen  f, g	Bratapfelkompott  3	Mohncreme	1 Stück frisches Obst	Joghurtcreme  g	Eisbecher  1 g
<b>Kaffee / Kuchen</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Aprikosen- Eieguss-Kuchen	Bananen- Käse- Schoko-Kuchen  a, c, g, a1	Orangenkuchen	Stückchen zur Auswahl	Cappuchino-Tupfen Torte  a, c, g, a1	Muffins	Fruchtiger Streuselkuchen mit Quarkfüllung
<b>Abendessen</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat	Geflügelauflauf und Brikkäse, Brot und Butter	Eingelegte Heringsfilet in verschiedenen Soßen und Brot  1, 2, 3, 8, 11 a, c, f, g, j, a1	Rote Beete Salat, Brot und Butter	Nudelsalat	Wurstauflauf mit Zwiebelmettwurst, Brot und Butter	Geräucherte Putenbrust, Brot und Butter

Kurzfristige Änderungen aus küchentechnischen Gründen sind vorbehalten! Als Getränkeangebot steht Ihnen täglich Kaffee, Wasser, Tee und Saftgetränke kostenfrei zur Verfügung

*Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.*