

Speiseplan vom 24.02.2020 bis 01.03.2020, 9. Kalenderwoche



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	24. Feb. 20	25. Feb. 20	26. Feb. 20	27. Feb. 20	28. Feb. 20	29. Feb. 20	1. Mrz. 20
Suppe <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Nudelsuppe 1 a, c, g, i, a1	Kräutersuppe mit Grießklößchen a, c, g, a1	Maultaschensuppe 1 a, c, g, i, a1	Kartoffelrahmsuppe 1, 2, 3 g	Markklößchensuppe 1 a, c, g, i, a1		Gemüsebrühe mit Eierstich 1 c, g, i
Menü 1 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Linsengemüse mit Spätzle und einem Paar Wienerle 1, 2, 3, 5, 8, 15 a, c, g, i, l, a1, a3	Gulasch vom Schwein mit Champignons, dazu Klöße und Salat 1, 2, 3, 5 c, g, i, j, l	Saftiger Kassler aus dem Schweinenacken, Sauerkraut und Salzkartoffeln 1, 2, 3, 5, 8 c, g, i, j, l	Frikadelle mit Paprikasoße, Gemüse von jungen Möhrchen und Püree 1 a, g, a1, a3	Ragout von Seefischen mit Erbsen in Zitronensoße, dazu Reis 1, 2, 5 a, b, d, g, i, l, n, a1	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Lammfleisch, 1 Scheibe Brot 15 a, i, a1, a2, a3	Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Kartoffeln und Salat 1, 2, 3, 5 g, i, j, l
Menü 2 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Deftige Leberknödel in Zwiebel-Speck-Soße und Püree, dazu gemischter Salat 1, 2, 3, 5, 8 a, c, g, i, j, l, a1	Hähnchenbrust auf Kräuternudeln mit Zucchini-gemüse 1, 2, 5 a, g, l, a1	Gemüseburger mit Butterreis an leichter Currysoße 1, 2, 5 a, c, g, i, l, a2	Reibekuchen mit Apfelkompott 1, 3 a, c, g, a1	Hausgemachter Kräuterquark mit Salzkartoffeln, grüner Salat 1, 3, 5 c, g, j, l	Hühnersuppe mit Nudeln 1, 2, 5 a, c, g, i, l, a1	Kräuterbraten aus dem Schweinenacken, Fingermöhrchen und Herzoginkartoffeln 1 a, c, g, i, a1
Dessert <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Zitronencreme mit Mandarinen g	"KiBa-Traum"-Speise f, g	Fruchtjoghurt g	Vanille-Birnen-Dessert g	1 Stück frisches Obst	Cappuchino Pudding mit versunkenen Kirschen g	Eisige Zitronencreme g
Kaffee / Kuchen <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Eierlikörkuchen	Hefezopf a, c, g, a1	Mandarinen-Schmand-Kuchen	Apfelkuchen mit Zimtstreusel 3 a, c, g, a1	Marmorkuchen a, c, f, g, a1	Käsekuchen 1	Gewürzkuchen
Abendessen <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Frische Mettwurst, Jagdwurst und Emmentaler, Brot und Butter	Canapes	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat 2, 3, 5, 8, 9, 15 j, l	Hausmacher Brotzeiteller, Brot und Butter	Leberkäse mit Spiegelei	Käseplatte, Frischkäse, Fleischsalat mit Brot und Butter	Geflügelwurstteller, 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 02.03.2020 bis 08.03.2020, 10. Kalenderwoche

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	2. Mrz. 20	3. Mrz. 20	4. Mrz. 20	5. Mrz. 20	6. Mrz. 20	7. Mrz. 20	8. Mrz. 20
Suppe	Leberspätzlesuppe	Klare Gemüsebrühe mit Einlage	Kohlrabicremesuppe	Eierflockensuppe	Karottenrahmsuppe		Maiscremesuppe
Allergene / Zusatzstoffe	1 a, c, g, i, a1	a, c, g, i, a1	1 g	1 c, g, i	1 g		1 g
Menü 1	Frische Thüringer Bratwurst vom Grill, mit Püree und Frühlingsgemüse	Gyros vom Schweinefleisch, Wedges, Tzatziki und Weißkrautsalat	Putenrollbraten an Wurzelgemüse, dazu Reis	Cordon Bleu, Leipziger Allerlei und Püree	Gebratenes Pangasiusfilet mit Kräuterbutter und Prinzessböhnchen, dazu Nudeln	Pfannkuchen mit Rinderhack und Salat	Schnitzel an Pfefferrahm aus rosa Pfeffer, Kroketten und Salat
Allergene / Zusatzstoffe	1, 8, 15, 34 g, i	1, 2, 3, 4, 5, 8, 11, 15-34 g, i, j, l	1 g, i, j, l	1, 2, 3 a, g, i, a1	1 a, d, g, a1	1 a, c, g, i, a1	1, 3, 5 a, c, g, i, j, l, a1, a3
Menü 2	Pasta "Tricolore" mit Käsesoße und Salat	Kräuterröhrei mit Spinat und Salzkartoffeln	Mit Hackfleisch gefüllte Paprikaschote im Reisbett, Tomatensoße	Quarkauflauf mit Pfirsich	Große Semmelknödeln in Pilzsoße, dazu Salat	Kartoffel - Gemüse - Eintopf mit Kassler-Würfeln	Mit Champignons gratiniertes Hähnchenbrustfilet, Erbsen und Nudeln
Allergene / Zusatzstoffe	1, 3, 5, 15 a, g, i, j, l, a1, a3	1 a, c, g, a1, a3	2 a, c, g, a1	a, c, g, a1	2, 3, 5, 8 a, c, g, i, j, l, a1	2, 3, 8, 15 i	1, 2, 3, 5, 15 a, g, l, a1
Dessert	Fruchtgrütze	Herrencreme	Pfefferminz - Creme	Mandarinenspeise	1 Stück frisches Obst	Fruchtige Götterspeise	Eisbecher
Allergene / Zusatzstoffe	1	f, g		1 f, g			1 g
Kaffee / Kuchen	Nusskuchen mit Guss	Russischer Zupfkuchen	Kokoskuchen	Sandkuchen	Muffins	Aprikosen- Joghurt-Kuchen	Sahnetorte
Allergene / Zusatzstoffe	a, c, g, a1	a, c, g, a1			a, c, a1		
Abendessen	Kalbsleberwurst und Schinken, Brot und Butter	Bierschinken und Gouda, Brot und Butter	Frikadelle mit Gemüsesalat	Presssack mit Senfgurken, Brot und Butter	Flammkuchen	Käseteller und Zwiebelmettwurst, Brot und Butter	Edamer und Wurstsalat, Brot und Butter
Allergene / Zusatzstoffe			1 a, g, a1				

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.