

Speisenplan Monat Januar

KW 2

- Mo geschlossen
Di. Heilige Drei Könige
Mi Rindergulasch mit Spätzle (A,C,G)
Do Gebratene Hähnchenbrust mit Pfefferrahmsoße und Kroketten (A,C,G)
Fr. Filetgeschnetzeltes „Stroganoff mit Nudeln (A,C,G)

KW 3

- Mo Paar fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Bauernbrot (A)
Di Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat (A,C,G)
Mi Blumenkohlauflauf mit Schinkenstreifen und Salzkartoffeln (A,C,G)
Do. Spaghetti mit Zitronen-Buttersoße und Lachswürfeln (A,C,G,D)
Fr. Bratengröstel mit Röstklößen (A,G)

KW 4

- Mo Kaiserschmarrn mit Apfelmus (A,C,G)
Di Hausgemachter Cheeseburger mit Wedgeskartoffeln (A,G)
Mi Spätzlepfanne mit Hähnchenstreifen und Rahmsoße (A,C,G)
Do Hackfleischbällchen (Rind) mit Tomatensoße und Püree (A,C,G)
Fr. Schnitzel mit Kartoffelsalat (A,C,G)

KW 5

- Mo Asianudeln mit Putenstreifen und Gemüse (A,G)
Di Schaschlik mit Semmel (A,G)
Mi. Rahmspinat mit Spiegelei und Salzkartoffeln (A,C,G)
Do Geflügelfrikadelle in Paprikasoße mit Herzoginkartoffeln (A,C,G)
FR. Seelachsfilet mit Dillsoße und Reis (A,D,G)

1)Geschmacksverstärker, 2) Phosphat; 3) Konservierungsstoff, 4)Farbstoff, 5)Geschwefelt, 6) Antioxidationsmittel, 7)Gewachst, 8)Nitrit, 9)Süßungsmittel

Enthält Allergene: A=Gluten, B= Krebstiere, C= Eier,D=Fisch,E=Erdnüsse,F=Soja,G=Milch einschl.Laktose,H= Schalenfrüchte, I= Sellerie,J=Senf,K= Sesam,L= Lupinen,M= Weichtiere,N=Schwefeldioxid und Sulfite