

MENÜ-SPEISEPLAN

5. KW vom 01.02.2021 bis 07.02.2021



Speiseplan für unsere Einzelkunden

ALLE SPEISEN WERDEN VON MONTAG
BIS SONNTAG FRISCH IN UNSERER
KÜCHE ZUBEREITET

Senden Sie Ihre Bestellung direkt an die für Sie zuständige Küche.

Wochentag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Kaltmenü	Salatecke von Montag - Freitag (ausgenommen Feiertage)
Montag 01.02.2021	Milchnudeln ^{1, A, A1, C *} mit Zimt und Zucker, Obst	Reissuppe ^D mit Geflügelfleisch, Obst	Schmorwurst ^{6, D, E} mit Soße ^{1, A, A1} , Sauerkraut ^{5, A, A1} und Kartoffeln, Obst	Wrap mit Thunfischcreme, Salat und frischen Zwiebeln ^{A, A1, C, F}	S1: Bunter Salat ^B S2: Fitnesssalat (Kochschinken ^{4, 5, 6} , Käse ^C , Ei ^B) S3: Salat mit Thunfisch ^{B, F} → alle Salate mit Dressing ^{B, C, E}
Dienstag 02.02.2021	Grüner Erbseneintopf ^{A, A1, D} mit Schnippelwurst ^{4, 5, 6, D, E}	Buntes Eierfrikassee ^{1, A, A1, B, C, E} mit Kartoffeln	Putenbraten ^D mit Soße ^{1, A, A1, D, *} Möhren-Mixgemüse ^C und Kartoffeln	Bagel mit Tomato-Mozzarella und Basilikum ^{A, A1, A4, C, O}	= vegetarische Gerichte = Gericht enthält Schweinefleisch = Gericht enthält Geflügelfleisch = Gericht enthält Fisch = Gericht enthält Rindfleisch = empfohlen für eine ausgewogene Ernährung * = geeignet für leichte Vollkost Änderungen vorbehalten!
Mittwoch 03.02.2021	Steckrübeneintopf ^{1, A, A1} mit Rindfleisch, Fruchtcocktail ¹	Nudeln ^{A, A1 *} mit Würstgulasch ^{1, 4, 5, 6, A, A1, E} , Fruchtcocktail ¹	Gemüsedino ^{A, A1, A2, B, D, M} mit Petersiliensoße ^{A, A1, C} und Kartoffeln, Fruchtcocktail ¹	Kartoffelsalat ^{2, E} mit 1 Boulette ^{A, A1, B, D} , dazu Senf ^E	
Donnerstag 04.02.2021	Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Pilz-Sahnesoße ^{A, A1, C} , Butterkeks-Pudding ^{A, A1, C}	Hühner-Kräuter-Ragout ^{1, A, A1, C *} mit Kartoffeln, Butterkeks-Pudding ^{A, A1, C}	Wurstigel ^{4, 5, 6} in Tomaten-Curry- Soße ^{A, A1} mit Kartoffelbrei ^{5, C} und Rohkost ^{4, 5} , Butterkeks-Pudding ^{A, A1, C}	Baguette mit Kassler und Krautsalat ^{2, 4, 5, 6, A, A1}	
Freitag 05.02.2021	Kartoffeln mit buntem Kräuterquark ^C	Schweinerahmgeschnetzeltes ^{1, A, A1, C} mit Kartoffeln	Fischli ^{A, A1, C, F *} mit Honig-Senfsoße ^{1, A, A1, C, E} und Gemüserais ^C	Fladenbrotsandwich mit Gemüse und Hähnchen- brust ^{1, 2, 5, A, A1, B, C, E, M}	
Samstag 06.02.2021		Graupensuppe ^{A, A4, D *} mit Geflügelfleisch, Obst	Bauernfrühstück ^{1, 4, 5, B} mit Gewürzgurke ^{2, 4} , Obst	Bestellen Sie bitte bis Mittwoch für die folgende Woche.	
Sonntag 07.02.2021		Kohlroulade ^{A, A1, B, C, E} mit Soße ^{1, A, A1} und Kartoffeln, Dessert ^{1, A, A1, C}	Tafelspitz vom Rind mit Meerrettich- soße ^{1, 5, 7, A, A1, C, S} , Kartoffeln und Rohkost ^{4, 5} , Dessert ^{1, A, A1, C}	Korrekturen für den aktuellen Tag bitte per Telefon bis 7.30 Uhr!	

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:		Kennzeichnungspflichtige Allergene:									
1 = mit Farbstoff	5 = mit Antioxidationsmittel	A = enth. Gluten	A4 = enth. Gerste	C = enth. Milch einschl. Laktose	G = enth. Schalenfrüchte	G4 = enth. Mandeln	G8 = enth. Walnuss	P = enth. Krebstiere			
2 = mit Süßungsmittel	6 = mit Phosphat	A1 = enth. Weizen	A5 = enth. Dinkel	D = enth. Sellerie	G1 = enth. Cashewnuss	G5 = enth. Paranuss	K = enth. Erdnüsse	S = enth. Schwefeloxid / Sulfite			
3 = mit Geschmacksverstärker	7 = geschwefelt	A2 = enth. Roggen	A6 = enth. Kamut	E = enth. Senf	G2 = enth. Haselnuss	G6 = enth. Pekanuss	M = enth. Sesam	T = enth. Lupine			
4 = mit Konservierungsstoff	8 = gewachst	A3 = enth. Hafer	B = enth. Ei	F = enth. Fisch	G3 = enth. Macadamianuss	G7 = enth. Pistazie	O = enth. Soja	U = enth. Weichtiere			

Trotz einer sehr genauen Be- und Verarbeitung können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.
Dadurch können Spuren von anderen Allergenen in den Produkten enthalten sein.

Bestellung:

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Kaltmenü	Salat 1	Salat 2	Salat 3
Montag							
Dienstag							
Mittwoch							
Donnerstag							
Freitag							
Samstag							
Sonntag							

Bestellung für KW 5
Vom 01.02.2021 bis 07.02.2021

Name, Anschrift:

Datum, Unterschrift

