

Speiseplan

16.01. – 20.01.2023

Montag:

Hausmacher grobe Bratwurst mit Blumenkohl a la Creme⁸ und Petersilienkartoffeln
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Dessert^{1,8,11} und frisches Obst¹³

Dienstag:

Jägerschnitzel vom zarten Schweinerücken mit frischen Champignons in Rahm⁸ und gebackenen Kartoffelspalten (Wedges)
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Dessert^{1,8,11} und frisches Obst¹³

Mittwoch:

Tagliatelle-Bandnudeln- „Athen“ mit einer Hackfleisch-Käsesauce⁸, griechischen Gewürzen und Fetakäse
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings,
Dessert^{1,8,11} und frisches Obst¹³

Donnerstag:

Gebratenes Victoriabarschfilet mit Kräutersauce auf Blattspinat und Curryreis
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings,
Dessert^{1,8,11} und frisches Obst¹³

Freitag:

Italienische Minestrone (tomatierte Gemüsesuppe) mit Käsecroutons
Knusprige Kartoffelpuffer mit Apfelmus oder mit Schmand und Käse
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings,
Dessert^{1,8,11} und frisches Obst¹³

Gerd Eberhardt
Küchenleitung

Guten Appetit

wünscht das
Küchenteam

Fußnote: 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffen, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärkern, 5=mit Schwefeloxid, 6=geschwärzt, 7=enthält Phosphat 8= enthält Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßstoff, 12=enthält eine Phenylalaminquelle, 13=gewachst, 14=mit Taurin