

Wochenspeiseplan vom 23.11.-29.11.2020



KW 48

Änderungen Vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	Frankfurter Erbsensuppe	Rinderkraftbrühe mit Einlage	Karotten-Ingwersuppe	Hühnerbrühe mit Eierstich	Kürbissuppe		Champignonrahmsuppe
Vollkost	Geflügelbällchen in Basilikum-Tomatensauce mit Nudeln und Salat	Gebratene Leber "Berliner Art" mit Apfel, Röstzwiebeln an Kartoffelstampf, dazu einen Salat	Hackfleisch-Kohlrabi-Gemüse in Rahm mit Kartoffelpüree	Hessische Bratwurst mit Senf und Sauerkraut, dazu Graubrot	Gebratene Fischfrikadelle mit Kräutersauce, Salzkartoffeln und Salat	Frankfurter Erbseneintopf mit Wurzelgemüse, Petersilie und Wursteinlage	Hackbraten an Zwiebelsoße mit Bohnengemüse und Salzkartoffel
	A, C, G, I, J (620 kcal)	Aa, G, I, J (630 kcal)	G, I, J (590 kcal)	A, C, G, I, J (460 kcal)	A, C, G, D, I, J (480 kcal)	I, J, (470 kcal)	A, C, G, I, J (690 kcal)
leichte Vollkost	Eieromelette an Champignonrahm mit Dampfkartoffel	Gekochte Eier an Frankfurter grüner Soße mit Salzkartoffel	Spinatknödel auf Käserahmsauce, dazu ein Salat	Abgeschmelzte Spätzle mit Zimt und Zucker dazu Apfel-Birnenmus	Griechische Kartoffel-Zucchini Rösti mit Hirtenkäse und Oregano dazu Tzaziki und Salat	Milchreis mit heißer Waldbeersauce	Brokkoli-Bratling an cremiger Soße mit Bohnengemüse und Salzkartoffel
	C, G (370 kcal)	C, G, J (400 kcal)	Aa, C, G, I, J (810 kcal)	3 / Aa, C (587 kcal)	Aa, C, G, K (350 kcal)	9 / G (300 kcal)	Aa, C, G, I, J (710 kcal)
Dessert	Frisches Obst	Maracuja-Aprikosen Quarkspeise	Karamellpudding	Ananas-Salat	Waldbeeren-Joghurt	Frisches Obst	Eisdessert
		G	G		G		E, G, H
Abendessen	Bunter Wurst-Käseteller mit Tomaten, dazu Brot und Butter oder Haferflockenbrei	Brokkolilyoner, Salami, Tortenbrie, Edamer dazu Senfgurken mit Brot und Butter oder Schokogrießbrei	Münchner Weißwürste mit süßem Senf und Laugengebäck dazu eine kleine Wurst-Käseplatte mit Brot und Butter oder Zwiebackbrei	Schweizer Lumpensalat dazu eine kleine Wurst-Käseplatte mit Brot und Butter und ein Bier oder Milchreis	Bunter Aufschnitt, Edamer mit Senfgurke dazu Brot und Butter oder Quark mit Kartoffelbrei	Kräuterquark mit Kartoffeln, gekochtem Schinken Pfälzer-Leberwurst dazu Brot und Butter oder Grießbrei	Tomaten-Thunfischsalat mit einer Variation von Schinken, Salami und Edamer Käse mit Baby Mais dazu Brot und Butter oder Reisflockenbrei
	1, 2, 3, 4, 8 / A, C, G, I, J	1, 2, 3, 4, 8 / A, C, G, I, J	1, 2, 3, 4, 8 / A, C, G, I, J	1, 2, 3, 4, 8 / A, C, G, I, J	1, 2, 3, 4, 8 / A, C, G, I, J	1, 2, 3, 4, 8 / A, C, G, I, J	1, 2, 3, 4, 8 / A, C, G, I, J

Für unsere Gäste bitten wir um telefonische Reservierung unter 06233 / 3465-499

Die jeweiligen Essenszeiten entnehmen Sie bitte der Informationstafel auf dem jeweiligen Wohnbereich

Ihr Küchenchef und sein Team wünschen Ihnen einen guten Appetit!

1 mit Farbstoff ; 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert ; 3 mit Antioxidationsmitteln ; 4 mit Geschmacksverstärkern ; 5 geschwefelt ; 6 geschwärzt ; 7 gewachst ; 8 mit Phosphat ; 9 mit Süßungsmittel oder bei mehreren mit Süßungsmitteln ; 10 enthält eine Phenylalaninquelle ; 11 enthält Alkohol
Aa Weizen ; Ab Roggen ; Ac Gerste ; Ad Hafer ; Ae Dinkel ; Af Kamut ; B Krebstiere ; C Eier ; D Fisch ; E Erdnüsse ; F Soja ; G Milch ; Ha Mandel ; Hb Haselnuss ; Hc Walnuss ; Hd Cashewnuss ; He Pecannuss ; Hf Paranuss ; Hg Pistazie ; Hh Macadamianuss ; I Sellerie ; J Senf ; K Sesamsamen ; L Schwefeldioxid und Sulfit ; M Lupine ; N Weichtiere
Änderungen vorbehalten! Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Allergenen enthalten.