

Wochenspeiseplan vom 30.11.-06.12.2020



KW 49

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Gemüsebrühe mit Flädle	Kohlrabi-Vanillesuppe	Bayrische Kartoffelsuppe	Hühnerbrühe mit Eierflocken	Tomatencremesuppe		Rinderkraftbrühe mit Einlage
	Gebratener Fleischkäse mit brauner Soße Kohlrabi-Gemüse und Bratkartoffel	Geflügel Gyros mit Tzaziki, Tomaten-Erbсенreis und Krautsalat	Pasta mit Rinderhaschee und geriebenen Parmesan dazu ein Salat	Schweinrückensteak an Rahmsoße und Kartoffelkroketten dazu ein Salat	Gebackenes Fischfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat	Italienischer Gemüse-Nudeleintopf mit Bohnen	Pfälzer Saumagen an brauner Soße mit Sauerkraut und Röstkartoffel
	G, I, J (790 kcal)	G (740 kcal)	Aa, C, G, I, J (607 kcal)	A, C, G, I, J (450 kcal)	A, C, D, G, I, J (820 kcal)	A, C, I (460 kcal)	A, C, G, I, J (690 kcal)
leichte Vollkost	Germknödel mit Pflaumenfüllung dazu Vanille-Wein-Soße	Gemüsegulasch mit geschwenkte Rosmarin-Kartoffel	Kartoffel-Blumenkohl-Brokkoli-Gratin mit Kirschtomaten dazu einen Salat	Tortellini mit Zucchini und Aubergine Gemüse in Tomaten-Pesto Sauce	Gemüse Curry mit Paprika, Zucchini, Karotten, Zwiebel, Champignons in Kokosmilch dazu Reis	Vanille-Grießbrei mit heißer Pfirsichsoße	Gemüse-Reis-Frikadelle mit cremigem Kartoffel-Lauchgemüse
	C, G, (430 kcal)	G, I (300 kcal)	G, I, J (420 kcal)	C, G, H, (560 kcal)	G, I, (330 kcal)	3 / G, (390 kcal)	A, C, G, I, J (690kcal)
Dessert	Frisches Obst	Waldbeerenquark	Götterspeise mit Vanillesoße	Bunter Obstsalat	Zitronen-Joghurt	Frisches Obst	Eisdessert
		G	G		G		E, G, H
Abendessen	Bunter Wurst-Käseteller mit Senfgurke, dazu Brot und Butter oder Haferflockenbrei	Kräuterlyoner, Fleischkäseaufschnitt mit Pusztasalat dazu Edamer, Brot und Butter oder Schokogrießbrei	Elsässer Toast mit Käse überbacken dazu eine kleine Wurst-Käseplatte mit Brot und Butter oder Zwiebackbrei	Bunter Nudelsalat dazu Wurst,- Käseaufschnitt mit Brot, Butter und ein Bier oder Milchreis	Bunter Aufschnitt, Edamer mit Senfgurke dazu Brot und Butter oder Quark mit Kartoffelbrei	Kräuterquark mit Kartoffeln, Leberwurst, Blutwurst und Käse mit Brot und Butter oder Grießbrei	Griechischer Bauernsalat, Schinkenplatte mit Blauschimmelkäse 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 Sulfite ; M Lupine ; N Weichtiere
 Änderungen vorbehalten! Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Allergenen enthalten.