



Mittagessen

<i>Vorsuppe</i>	<i>Menü A</i>	<i>Menü B*</i>	<i>Nachspeise</i>	
Montag 11.02.2019	Nudelsuppe	Wirsingroulade mit Zwiebelsauce, dazu Salzkartoffeln	Kirschen Michel (Brot-Kirschen-Auflauf) mit Vanillesauce	Erdbeerquark
Dienstag 12.02.2019	Blumenkohl-süppchen	Möhren u. Kartoffeln untereinander mit Nürnberger Rostbratwurstchen und Senf	Knusperfilet mit Rahmspinat gefüllt (Seelachs) dazu Kartoffelpüree	Schokoladenpudding
Mittwoch 13.02.2019		Gulasch vom Schwein, dazu Spätzle und Rotkohl	Vegetarisches Chili (Mais, Bohnen, Paprika, Bulgur) dazu Baguette	Apfelkompott
Donnerstag 14.02.2019		Fleischkäse auf Sauerkraut, dazu Senf und Kartoffelpüree	Vegetarische Moussaka (Zucchini, Aubergine, Kartoffelaufbau)	Zitronenbuttermilchdessert
Freitag 15.02.2019	Karottencremesuppe	Winter-Kabeljau gedünstet mit Sensesauce, dazu Karotten und Kartoffelpüree	Tortelliniauflauf mit Erbsen und Tomaten	Mandarinenjoghurt
Samstag 16.02.2019		Lasagne Bolognese im Ofen gebacken, dazu Gurkensalat	Hühnernudeleintopf, dazu Brot	Birnenkompott
Sonntag 17.02.2019	Hühnerkraftbrühe	Karlsbader Rahmgulasch, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln	Hähnchenroulade mit Brokkolifüllung, dazu Salzkartoffeln und Salat	Bayrisch Creme

WIR
WÜNSCHEN
**Guten
Appetit**

1 mit Konservierungsmitteln / 2 mit Antioxidationsmittel / 3 mit Geschmacksverstärker / 4 mit Süßungsmittel(n) / 5 koffeinhaltig / 6 mit kakohaltiger Fettglasur / 7 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel / 10 enthält eine Phenylalaninquelle / 12 mit Farbstoff / 13 geschwefelt / 14 gewachst / 15 geschwärzt / 16 mit Phosphat / 19 mit Milcheiweiß / a) mit Alkohol / m) schweinefleischfrei

* Diese Menülinie entspricht demnächst dem DGE Qualitätsstandard

Änderungen vorbehalten.

Informationen zu deklarationspflichtigen Allergenen in Ihrem Essen erhalten Sie unter: 02451 6209-9925