



Mittagessen

Vorsuppe Menü A Menü B* Nachspeise

Montag
18.02.2019

Hühnerbrühe Currywurstgulasch^{1,2,6}
dazu Krautsalat
und Reis Kaiserschmarrn
mit Rosinen, dazu
Apfel-Zimt-Kompott
und Vanillesauce Nusspudding

Dienstag
19.02.2019

Karotten-
cremesuppe Kartoffel-Hackfleisch-
Auflauf mit Käse
überbacken,
dazu Salat Alaska Seelachs
mit Brokkoli-Auflage,
dazu Gemüsereis Birnenkompott

Mittwoch
20.02.2019

Lauch-
cremesuppe Wellfleisch mit
dicken Bohnen, dazu
Kartoffelpüree Vollkornnudeln mit
Champignonragout,
dazu gemischter Salat Götterspeise
mit
Vanillesauce

Donnerstag
21.02.2019

Sellerie-
Apfelsuppe Schweineschnitzel
mit Paprikasauce,
dazu Erbsen
und Salzkartoffeln Überbackenes Kürbis-
Fenchel-Gemüse
dazu Salzkartoffeln Vanillepudding
mit
Himbeersirup

Freitag
22.02.2019

Kohlrabi
Cremesuppe Hausgemachte
Fischfrikadelle, dazu
Kartoffelsalat mit
Gurke und Ei Vier verschiedene
Saisongemüse, dazu
Eier Patty und
Kartoffelpüree Kirschjoghurt

Samstag
23.02.2019

Hühnerbrühe
mit Nudeln Saure Bohnen
mit Kartoffeln unter-
einander dazu
Mettwurst^{1,2,16} Graupeneintopf mit
Wursteinlage^{1,2,16}
dazu Brot Stracciatella
Buttermilch-
dessert

Sonntag
24.02.2019

Spargel-
cremesuppe Schweineroulade mit
Pilzfüllung, dazu
Blumenkohl und
Salzkartoffeln Wildgulasch mit
Waldpilzen, dazu
Preiselbeer Pfirsich,
Blattsalat
und Salzkartoffeln Rotwein-
creme (a)

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