

Speiseplan 01.02.2021 – 05.02.2021

Montag, 01.02.2021

Menü 1 

Hausgemachter Gemüseeintopf mit Rindfleisch^(A1,I)

Dienstag, 02.02.2021

Pasta 

Makkaronichips^(A1,C) mit Hackfleischbolognese^(A1,I)

Mittwoch, 03.02.2021

Menü 1 

Fischragout in milder Senfsauce^(A1,D,G,J) dazu Reis

Donnerstag, 04.02.2021

vegetarisches Menü 

Gemüse-Kräuter-Gulasch^(A1,G) dazu Kartoffeln

Freitag, 05.02.2021

Menü 1 

Geflügelfleischbällchen in einer Bratensauce^(A1,C,I,J) dazu
Kartoffelpüree^(G)

Speiseplan 08.02.2021 – 12.02.2021

Montag, 08.02.2021

Menü 1 

Tomatensuppe mit Reiseinlage^(A1)

Dienstag, 09.02.2021

Menü 2 

Grießbrei^(A1,G) mit Zucker und Zimt

Zusatzstoffe: 1=Farbstoffe, 2=Konservierungstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Phosphat, 5=Süßungsmittel, 6=Geschmacksverstärker

Allergene: A1=Gluten Weizen, A2=Gluten Roggen, A3=Gluten Gerste, A4=Gluten Hafer, A5=Gluten Dinkel, A6=Gluten Kamut, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch, H1=Mandel, H2=Haselnuss, H3=Walnuss, H4=Cashew, H5Pecanuss, H6=Paranuss, H7=Pistazie, H8=Macadamanuss, H9=Queenslandnuss, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen, L=Sulfite, M=Lupine, N=Weichtiere

- Mittwoch, 10.02.2021 Pasta 
Bratwurstgulasch^(2,3,6,A1,I,J) dazu Makkaroni^(A1,C)
- Donnerstag, 11.02.2021 Menü 1 
Vegetarische Kartoffelsuppe^(G,J)
- Freitag, 12.02.2021 Menü 1 
Couscouspfanne mit frischem Gemüse^(A1) dazu eine Kräutersauce^(A1,G)

Speiseplan 15.02.2021 – 19.02.2021

- Montag, 15.02.2021 Menü 1 
Vegetarischer Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln^(A1)
+ Nachtisch
- Dienstag, 16.02.2021 Pasta 
Spiralnudelpfanne^(A1,C) mit Tomatenwürfeln und Gemüse, dazu
Tomatensauce^(A1)
+ Nachtisch
- Mittwoch, 17.02.2021 Menü 2 
Milchreis^(G) mit Zucker und Zimt
+ Nachtisch
- Donnerstag, 18.02.2021 Menü 2 
Spinat^(A1,G) mit Ei^(C) und Kartoffeln
+ Nachtisch
- Freitag, 19.02.2021 Menü 2 
Gebackenes Fischfilet^(A1,D) vom Seelachs mit Dillsauce^(A1,G) und
Kartoffelpüree^(G)
+ Nachtisch

Zusatzstoffe: 1=Farbstoffe, 2=Konservierungstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Phosphat, 5=Süßungsmittel, 6=Geschmacksverstärker

Allergene: A1=Gluten Weizen, A2=Gluten Roggen, A3=Gluten Gerste, A4=Gluten Hafer, A5=Gluten Dinkel, A6=Gluten Kamut, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch, H1=Mandel, H2=Haselnuss, H3=Walnuss, H4=Cashew, H5Pecanuss, H6=Paranuss, H7=Pistazie, H8=Macadamianuss, H9=Queenslandnuss, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen, L=Sulfite, M=Lupine, N=Weichtiere

Speiseplan 22.02.2021 – 26.02.2021

Montag, 22.02.2021

Menü 1 

Buchstabensuppe^(A1) mit Hühnerfleisch und Gartengemüse^(I)
+ Nachtisch

Dienstag, 23.02.2021

Pasta 

Gefügelwurstgulasch in fruchtiger Tomatensauce^(2,3,4,A1) dazu
Spirelli^(A1,C)
+ Nachtisch

Mittwoch, 24.02.2021

Pasta 

Gabelspaghetti^(A1,C) mit Hähnchenbrustwürfeln dazu Kräutersauce^(A1,G)
mit Tomatenwürfeinlage
+ Nachtisch

Donnerstag, 25.02.2021

Pasta 

Spirelli^(A1,C) mit Parmesan-Schmand-Sauce^(A1,G)
+ Nachtisch

Freitag, 26.02.2021

vegetarisches Menü 

Buntes Eierfrikassee^(A1,C,G,J) mit Petersilienkartoffeln
+ Nachtisch

Zusatzstoffe: 1=Farbstoffe, 2=Konservierungstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Phosphat, 5=Süßungsmittel, 6=Geschmacksverstärker

Allergene: A1=Gluten Weizen, A2=Gluten Roggen, A3=Gluten Gerste, A4=Gluten Hafer, A5=Gluten Dinkel, A6=Gluten Kamut, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch, H1=Mandel, H2=Haselnuss, H3=Walnuss, H4=Cashew, H5Pecanuss, H6=Paranuss, H7=Pistazie, H8=Macadamianuss, H9=Queenslandnuss, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen, L=Sulfite, M=Lupine, N=Weichtiere