

Speiseplan

1. KW	Montag 29.12.25	Dienstag 30.12.25	Mittwoch 31.12.25	Donnerstag 01.01.26	Freitag 02.01.26	Samstag 03.01.26	Sonntag 04.01.26
Menü 1	Penne Bolognese Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesankäse extra {1,3,7,9,42,44}	Schnitzel "Förster-Art" in Champignonrahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Bauernspätzle {1,3,7,9,10,12,33,42,43,44}	2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce mit grünen Pfefferkörnern, Bohnen ohne Speck und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43} Die Lieferung erfolgt gekühlt am	Feurige Schaschlikpfanne gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, dazu Reis {7,12,33,38,39,42,43,44} Die Lieferung erfolgt gefroren am	Ungarisches Gulasch mit Champignons und Zöpfli-Nudeln {1,12,33,38,42,44}	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonsauce mit Spiral- Nudeln {1,7,12,33,42,44,46}	Rheinischer Sauerbraten in feiner Sauce mit Rosenkohl und 5 Kartoffelklößchen {1,7,10,12,38,42}
Menü 2	Paprika-Rahmbraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln {6,7,9,10,33,38,42,43,44}	3 Apfel-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce {1,3,7,31}	Hähnchenbrustfilet "natur" in Weißweinsauce mit Broccoli-Tomaten Nudeln {1,7,12,33,41,46} Die Lieferung erfolgt gekühlt am 30.12.2025!	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Erbsen und Möhren {1,7,9,10,31,42,44,46} Die Lieferung erfolgt gefroren am 30.12.2025!	Buntbarschfilet "Primavera" in Senfsauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33}	Rostbratwurst mit feiner Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln {9,10,38,42,43,}	Frischer Möhreintopf mit Petersilie und 1 Bockwürstchen {9,10,33,38,42,43,44}
Menü 3			↑↑ Achtung! ↑↑ Die Lieferung erfolgt gekühlt am Dienstag 30.12.25!	↑↑ Achtung! ↑↑ Die Lieferung erfolgt gefroren am Dienstag 30.12.25.!		<u>Allergene:</u> 1 = Gluten 2 = Krebs 3 = Eier 4 = Fisch 5 = Erdnuss 6 = Soja 7 = Milch inkl. Laktose 8 = Schalenfrüchte 9 = Sellerie 10 = Senf 11 = Sesam 12 = Schwefel 13 = Lupinen 14 = Weichtiere	<u>Zusatzstoffe:</u> 31 = Farbstoff 32 = Nitritpökelsalz 33 = Antioxidationsmittel 34 = Gelatine 36 = geschwärzt 37 = gewachst 38 = Phosphat 39 = Süßungsmittel 41 = mit Alkohol 42 = mit Rind 43 = mit Schwein 44 = Konservierungsstoff 45 = Geschmacksverstärker 46 = mit Geflügel
Menü 4	Wirsing-Eintopf mit 4 Fleischklößchen {1,3,6,9,10,42,43}	Grünkohlteller mit Kasseler und Mettwurstchen, dazu Salzkartoffeln {7,9,10,31,33,38,39,43,44}			Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüserais {7,12,33,44,46}		
Vegetarisch	3 Kartoffelrösti (veg.) mit buntem Gemüse und Käsesauce {1,7,31}	Gemüsebolognese (veg.) Erbsen, Möhren, Porree, Zucchini und Tomaten mit Spaghetti {1,9}			Penne in Gorgonzolasauce (veg.) mit Blattspinat und Broccoli {1,7}		
Kaltes Menü	<i>Bitte geben Sie Ihre Bestellung für den Jahreswechsel auch bis zum 12.12.25 ab.</i>					Essen für das Wochenende Ihr Samstags-Menü (gekühlt) und Ihr Sonntags-Menü (gefroren) erhalten Sie jeweils am Freitag.	
Salat							
	<i>Wir wünschen Ihnen einen guten Rutsch und ein frohes neues Jahr!</i>						