

## Speiseplan

1. KW	Montag 30.12.24	Dienstag 31.12.24	Mittwoch 01.01.25	Donnerstag 02.01.25	Freitag 03.01.25	Samstag 04.01.25	Sonntag 05.01.25
<b>Menü 1</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln (1,7,9,10,42,43)	<b>Hähnchenbrustfilet "natur"</b> in Weißweinsauce mit Broccoli-Tomaten Nudeln (1,7,12,33,41,46)	<b>Linsensuppe</b> mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen (6,9,10,12,33,38,39,42,43,44)	<b>Hacksteak "Meisterart"</b> in Pfefferrahmsauce, Kaisergemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli), Salzkartoffeln (1,3,7,9,10,42,43)	<b>Pfeffergulasch vom Rind</b> mit Zwiebeln und Paprika, dazu Zöpfli-Nudeln mit Semmelbrösel (1,38,42)	<b>2 hausgemachte Frikadellen</b> in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln (1,3,7,9,10,42,43)	<b>Kaselerbraten</b> in feiner Bratensauce mit grünen Böhnchen und Kartoffelpüree (7,33,38,42,43,44)
<b>Menü 2</b>	<b>Chinapfanne "süß-sauer"</b> mit zarten Hühnerbruststreifen in süß-saurer Sauce mit Paprika, Mango, Möhren etc. dazu Reis (1,6,12,46)	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> in feiner Sauce mit 5 Klößchen und Rotkohl (1,7,10,12,38,42,43)	<b>Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu"</b> in Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Erbsen und Möhren (1,7,9,10,31,39,42,44,46)	<b>Milchreis Pflaume (veg.)</b> mit Zimt und Zucker, dazu warmes Pflaumenkompott (7)	<b>Gebratenes Buntbarschfilet</b> in Dijon-Senfesauce, dazu Spinat und Salzkartoffeln (1,4,7,10,12,33)	<b>4 Bratwürstchen "Nürnberger Art"</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree (7,9,10,33,38,39,43,44)	<b>Geflügel-Geschnetzeltes</b> in Champignonrahmsauce mit Reis (7,12,33,42,44,46)
<b>Menü 3</b>							
<b>Menü 4</b>	<b>Schnippelbohnen-Eintopf</b> mit Flischeinlage (6,9,10,33,38,42,43,44)			<b>Badisches Rahmgessnetzeltes</b> mit Möhrengemüse und Nudeln (1,7,12,33,38,39,42,43,44)	<b>Dicke Bohnen</b> mit 1 Scheibe magerem Speck und 1 Würstchen, dazu Salzkartoffeln (7,33,38,43,44)		
<b>Vegetarisch</b>	<b>Gemüsebolognese (veg.)</b> Erbsen, Möhren, Porree, Zucchini und Tomaten mit Spaghetti (1,9)			<b>Eieromelette "natur" (veg.)</b> mit Rähmspinat und Salzkartoffeln (3,7)	<b>Feuriges Chili (veg.)</b> mit Soja und Reis (6)		
<b>Kaltes Menü</b>							
<b>Salat</b>							

**Wir wünschen guten Appetit!**

Änderungen vorbehalten! Die Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.  
Die Preise enthalten 7% MwSt.

Zusatzstoffe:

- 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

Allergene:

- 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