



Speiseplan vom 15. Januar- 18. Januar 2018

Fleisch/Fischgericht

Vegetarisches Gericht

Mo. 15.01.2018	Spaghetti ^{A1,C} mit Hackfleischsoße, (Rind)Salat ^{L,J} und Parmesan, ^G Heidelbeerquark ^G	Bunte Gnocchi ^{A1,C} mit Spinatrahmsoße, ^G Salat ^{L,J} und Heidelbeerquark ^G
Di. 16.01.2018	Schweinebraten mit Knödel ^{1,3,L} und Karottengemüse, ^G Bratensoße und Obst	Gemüselasagne ^{A1,C,G} dazu Currysoße ^G und Salat, ^{L,J} Obst
Mi. 17.01.2018	Putengeschnitzeltes in Pilzrahmsoße ^{1,3,G} dazu Reis und Salat, ^{L,J}	Tellerrösti ³ mit mediterranen Gemüse und Mozzarella überbacken, ^G Salatgarnitur, ^{L,J}
Do. 18.01.2018	Butterklößchensuppe, ^{A1,C,G} Gebakener Seelachsfilet (Fisch) ^{A1,C,G} in Eihülle dazu Kartoffelsalat ^{L,J} und Salatgarnitur ^{L,J}	Butterklößchensuppe, ^{A1,C,G} Eierpfannkuchen mit Quark und Rosinen ^{A1,C,G} gefüllt dazu Aprikosen - Apfelkompott ³

Einen guten Appetit



Änderungen vorbehalten, wir verwenden ausschließlich gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe und Konservierungsmittel. Deklarationspflichtige Zusatzstoffe/Allergene werden in den Tagesgerichten gekennzeichnet. Die Kennzeichnung hängt im Speisesaal aus.