

## Speiseplan vom 14.01.2019 - 20.01.2019

Tag	Menü 1	Menü 2 mediterran	Menü 3
<b>Montag, 14.01.2019</b>	Gabelspaghetti <sup>A,Aa,C</sup> Rindfleisch Bolognaise <sup>K</sup> geriebener Goudakäse <sup>G</sup>	Fischeintopf mit Seelachs, Wildlachs, Zucchini, Tomate und Paprika <sup>D</sup> eine Scheibe Brot <sup>A,Aa,Ad</sup>	asiatische Gemüsepfanne <sup>12,K,L</sup> Basmatireis
	639 kcal	201 kcal	266 kcal
<b>Dienstag, 15.01.2019</b>	Seelachsfilet "Lemon- Basilikum" <sup>D</sup> Zitronensauce <sup>A,Aa,Ga,G</sup> buntes Herbstgemüse <sup>Ga,G,K</sup> Salzkartoffeln	Rote-Bete-Quark <sup>2,13,Ga,G,N</sup> Salzkartoffeln dazu Senfgurke und Leberwurst <sup>1,2,4,L</sup>	Schweinehaxe <sup>2,F</sup> Bratensauce <sup>12,A,Aa,Ae</sup> Sauerkraut <sup>2</sup> Kartoffelklöße
	423 kcal	260 kcal	583 kcal
<b>Mittwoch, 16.01.2019</b>	Karottencremesuppe Kaiserschmarrn <sup>A,Aa,Ga,C,G,H,Ha</sup> Apfelmus <sup>2</sup>	Kochklops <sup>C</sup> Kapernsauce <sup>A,Aa,Ga,G</sup> Möhrenrohkost <sup>2</sup> Salzkartoffeln	Krautnudeln mit Hackfleisch <sup>A,Aa</sup>
	838 kcal	431 kcal	393 kcal
<b>Donnerstag, 17.01.2019</b>	gefüllte Paprikaschote <sup>A,K,L</sup> Bratensaft Salzkartoffeln	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Grillgemüse <sup>A,Aa,C</sup> Tomatensauce	Sauerbraten an Bratensauce <sup>2,12,13,A,Aa,K,N</sup> Apfelrotkohl <sup>2</sup> Kartoffelklöße
	493 kcal	450 kcal	647 kcal
<b>Freitag, 18.01.2019</b>	Thüringer Bratwurst Bratensauce <sup>K</sup> Sauerkraut <sup>2</sup> Kartoffelpüree <sup>Ga,G</sup>	Fischroulade gefüllt mit Gemüsejulienne <sup>D,K</sup> Kräutersauce <sup>A,Aa,Ga,G</sup> Kartoffelpüree <sup>Ga,G</sup>	Waldpilz Rahmragout <sup>A,Aa,Ga,G</sup> Semmelknödel <sup>A,Aa,Ga,C,G</sup> Tomatensalat mit Zwiebel <sup>2,13,N</sup>
	614 kcal	379 kcal	551 kcal
<b>Samstag, 19.01.2019</b>	Möhreneintopf mit Kartoffeln und Rindfleisch <sup>K</sup> 1 Scheibe Mischbrot <sup>A,Aa,Ad</sup>	Muschelnudeln <sup>A,Aa</sup> Tomaten-Mascarponesauce <sup>Ga,G</sup>	
	235 kcal	542 kcal	
<b>Sonntag, 20.01.2019</b>	Kalbsbraten in Bratensauce <sup>K,N</sup> Brokkoli Salzkartoffeln	Gratinierter Blumenkohl <sup>A,Aa,Ga,G</sup> Sauce Hollandaise <sup>Ga,C,G</sup> Salzkartoffeln	
	321 kcal	524 kcal	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt  
 Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (Ae)  
 Gerste und Gersteerzeugnisse; (Ga) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch  
 und -erzeugnisse; (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Ha) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (K) Sellerie und -erzeugnisse; (L) Senf und -  
 erzeugnisse; (N) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben