



10.02. – 16.02.2025

	Menü 1	Menü 2 (leicht verträglich)	Menü 3 (Vegetarische Kost)
Montag	Gemüsecremesuppe <sup>5 a h l</sup> Gemüseknusper schnitzel <sup>a</sup> mit Salzkartoffeln und Rotkohl <sup>6</sup>  Obst der Saison	Gemüsecremesuppe <sup>5 a h l</sup> 2 Königsberger Klopse (Schwein) <sup>a e</sup> in Kapernsauce <sup>2 5 a h i l</sup> Kartoffelpüree <sup>2 l</sup> und Rote-Bete-Salat <sup>6</sup> Obst der Saison	Gemüsecremesuppe <sup>5 a h l</sup> veganes Gemüsecurry <sup>5 a h</sup> mit Reis und Salat (Italiendressing)  Obst der Saison
Dienstag	Brühe mit Sellerie <sup>5 a h</sup> Krakauer Bratwurst (Schwein) <sup>2 3 4 i</sup> mit Senf <sup>f</sup> Bratkartoffeln und Rahmwirsing <sup>5 a h l</sup> Vanillepudding <sup>1 l</sup>	Brühe mit Sellerie <sup>5 a h</sup> gedünstetes Seelachsfilet <sup>f</sup> mit Dillsauce <sup>5 a h i l</sup> Salzkartoffeln und Broccoli Vanillepudding <sup>1 l</sup>	Brühe mit Sellerie <sup>5 a h</sup> gebratene Gnocchis <sup>a</sup> mit buntem Gemüse und Salat (Frenchdressing) <sup>e i</sup>  Vanillepudding <sup>1 l</sup>
Mittwoch	Tagessuppe <sup>5 a h l</sup> paniertes Hähnchenschnitzel <sup>a</sup> mit pikantem Dipp <sup>1 4 6 10 h i l</sup> Salzkartoffeln und Möhren Madeleines <sup>a e j l</sup>	vegetarische Minestrone <sup>5 a h</sup> mit Gemüse und Nudeln <sup>a</sup>  Madeleines <sup>a e j l</sup>	Tagessuppe <sup>5 a h l</sup> vegetarische Gemüse-Bolognese <sup>5 a h</sup> mit Vollkornnudeln <sup>a</sup> und Salat (Joghurtdressing) <sup>e l</sup>  Madeleines <sup>a e j l</sup>
Donnerstag	Brühe mit Nudeln <sup>5 a h</sup> hausgemachte Gemüse-Lasagne <sup>1 3 5 a e h l</sup> mit Kräutersauce <sup>5 a h l</sup>  Fruchtjoghurt <sup>l</sup>	Brühe mit Nudeln <sup>5 a h</sup> Möhren bürgerlich <sup>5 a h</sup> mit Geflügelbratwurst <sup>3 i</sup> und Senf <sup>f</sup>  Fruchtjoghurt <sup>l</sup>	Brühe mit Nudeln <sup>5 a h</sup> hausgemachte Kräuter- Gemüsepfannkuchen <sup>a e h l</sup> mit frischem Joghurt Dipp <sup>l</sup> und Salat (Frenchdressing) <sup>e i</sup> Fruchtjoghurt <sup>l</sup>
Freitag	Champignoncremesuppe <sup>5 a h l</sup> Spanische Paella <sup>1 f l r t</sup> (mit Fisch, Meeresfrüchten und Hähnchen) mit Salat (Joghurtdressing) <sup>e l</sup>  Schokoladenpudding <sup>1 l</sup>	Champignoncremesuppe <sup>5 a h l</sup> Rührei <sup>e</sup> mit Salzkartoffeln und Rahmspinat <sup>5 a h l</sup>  Schokoladenpudding <sup>1 l</sup>	Champignoncremesuppe <sup>5 a h l</sup> hausgemachter Kaiserschmarrn <sup>a e l</sup> mit Rosinen <sup>7</sup> Vanillesauce <sup>1 l</sup> und Apfelmus <sup>2</sup> Schokoladenpudding <sup>1 l</sup>
Samstag	grüner Bohneneintopf <sup>5 a h</sup> mit Kartoffelwürfel und Mettwurst (Schwein) <sup>2 4 h i</sup>  Kompott	Gemüse-Kartoffeleintopf <sup>5 a h</sup> mit Geflügelwienervurst <sup>2 3 4</sup>  Kompott	Gemüse-Kartoffeleintopf <sup>5 a h</sup>  Kompott
Sonntag	Brühe Royal <sup>5 a e h l</sup> Hähnchenroulade <sup>l</sup> mit Kräutersauce <sup>5 a h l</sup> Salzkartoffeln und Blumenkohl Karamellpudding <sup>l</sup>	Brühe Royal <sup>5 a e h l</sup> Hähnchenroulade <sup>l</sup> mit Kräutersauce <sup>5 a h l</sup> Salzkartoffeln und Blumenkohl Karamellpudding <sup>l</sup>	Brühe Royal <sup>5 a e h l</sup> Dinkel-Spinat-Knusperplätzchen <sup>a e l u</sup> mit Tomatensauce <sup>5 a h</sup> Reis und Salat (Balsamicodressing) Karamellpudding <sup>l</sup>

Anderungen vorbehalten

W 2

**Zusatzstoffe**

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Phosphat
- 4 mit Konservierungsstoff
- 5 mit Geschmacksverstärker

- 6 mit Süßungsmittel
- 7 geschwefelt
- 8 geschwärzt
- 9 gewachst
- 10 enthält Phenylalaninquelle (Aspartam)

**Allergene**

- a Weizen b Roggen c Gerste d Hafer
- e Eier f Fisch
- g Sesam h Sellerie
- i Senf j Soja k Erdnuss
- l Milch einschl. Laktose

- m Mandeln n Haselnüsse o Walnüsse
- p Pistazien q Lupinen r Krebs-, Schalentiere
- s Schwefeldioxid/Sulphite t Weichtiere
- u Dinkel v Karnut w Cashewnuss
- x Pecanuss y Paranuss z Macadamia