

Mittagsmenü der 50.Woche, vom 08. 12. 25 bis 14. 12. 25

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Voll-Passiert
	Vollkost	Vegetarisch od. leichte Vollkost		
Montag 08.12.	Currycremesuppe Lasagne mit Käse überbacken bunter Salat Vanille-Pudding mit Sahne MI EI GW SE SO SU SF 1	Currycremesuppe Penne (Nudeln) mit Knoblauchsauce, Parmesan bunter Salat Vanille-Pudding mit Sahne EI GW MI SE SO SU SF 1	Currycremesuppe gemischter Strudel Schokosauce Vanille-Pudding mit Sahne MI EI GW SE SO NÜ 1	
Dienstag 09.12.	geröstete Semmelsuppe Schupfnudeln mit Kraut und Speck Caramel-Creme MI EI GW SE SO SU 2 3 8	geröstete Semmelsuppe Thunfisch-Pizza Salat Caramel-Creme MI EI GW SE SO FI SF 8	geröstete Semmelsuppe Nougat-Topfen-Knödel Cappuccino-Puddingsauce Caramel-Creme MI EI GW SE SO 8	
Mittwoch 10.12.	Erbsensuppe Kalbskäse Rahmspinat Kartoffelpüree Rhabarberkompott MI EI GW SE SO SU 2 3 4 7	Erbsensuppe Blumenkohl-Brokkoli-Käse-Auflauf Hollandaise Salat Rhabarberkompott MI EI GW SE SO SU SF 1 2 3	Erbsensuppe Kaiserschmarrn mit Rosinen, Äpfeln, Mandeln Zimtzucker Rhabarberkompott MI EI GW SE SO NÜ 2 3	
Donnerstag 11.12.	Kohlrabi- Cremesuppe Schweinesteak in Zwiebelsauce, Bratkartoffeln Blattsalat Kuchen EI GW MI SE SO SU SF	Kohlrabi-Cremesuppe Putengeschnetzeltes "Indische Art" Reis, Blattsalat Kuchen EI GW MI SE SO SF 7	Kohlrabi-Cremesuppe Arme Ritter (Weißbrot mit Konfitüre gebacken) Pistazienpuddingsauce Kuchen EI GW MI SE SO NÜ 8	
Freitag 12.12.	Tomatensuppe Matjesfilet "Hausfrauen Art" (Zwiebel, Äpfel, Essiggurke in Sauerrahm) Kartoffeln Waldmeister-Quark MI EI GW SE SO FI 1 8	Tomatensuppe Allgäuer Käsespätzle Röstzwiebeln Gemüsesalat Waldmeister-Quark MI EI GW SE SO SU SF 1 8	Tomatensuppe Quarkauflauf Aprikosen Karamellpuddingsauce Waldmeister-Quark MI EI GW SE SO 1 8	
Samstag 13.12.				
Sonntag 14.12.				

Grüne Kennzeichnung = Fleischlos

Beim Frühstück können Sie Ihr Mittagsmenü für den Nächsten Tag bestellen. Sie haben freie Menüwahl, beachten Sie jedoch Ihre Diätformen. Eine normale Portion des Mittagessens enthält durchschnittlich 4,5 BE. Die Speisen werden mit jodiertem Speisesalz zubereitet.

Im unterem Bereich der Menü's finden Sie die Buchstabenkürzel für die wichtigsten allergieauslösenden Lebensmittel, und die Ziffern für die Zusatzstoffe, die gekennzeichnet werden müssen.

Neben diesem Plan befindet sich eine Erklärung der Zeichen. Für Rückfragen steht Ihnen die Küchenleitung gerne zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten!
Die Küchenleitung!