



vom 25.12.2017 bis 31.12.2017

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag Feiertag 25.12.2017	Geschmorte Gänsebrust (d) mit Apfelrotkohl (6,11) und Kartoffelknödel (3,x) Eisdessert (l)	Broccolinußecke (w1,w4, n1,n2) mit Schnittlauchsoße (w1,l) dazu Möhrengemüse (l) und Kroketten (2,w1) Eisdessert (l)	
Dienstag Feiertag 26.12.2017	Hirschragout (14,w1,d) mit Preiselbeersauce dazu Rosenkohl (l) und Spätzle (w1,e) Lebkuchenmousse (w1,5,l)	Pfifferlinge in Rahm (2,14,w1,h,l) dazu grüne Nudeln (e,w1) Lebkuchenmousse (w1,5,l) Grünkernsuppe (1,w5,h,l,d)	
Mittwoch 27.12.2017	Schinkennudeln mit Putenschinken (6,3,2,10,w1,e) und Tomatensoße (d), Eisbergsalat Frisches Obst	Schupfnudeln (w1,e) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)	Chili con Carne vom Rind mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu Brötchen (w1,w2,w3) Frisches Obst
Donnerstag 28.12.2017	Hähnchenbrust (6) mit Rahmsauce (l), Schleifennudeln (w1) und Karottensalat (25) Grießpudding (w1,l)	Salzkartoffeln (1,h) mit Kräuterquark (l) dazu Blattsalat Grießpudding (w1,l)	Lasagne mit roten Linsen (2,3,e,w1,l) dazu Blattsalat Grießpudding (w1,l)
Freitag 29.12.2017	Fischstäbchen (f,w1) mit Zitronen- Joghurtmayonaise (1,e,l) dazu Kartoffel- Gurkensalat (2,1,p) Stracciatellajoghurt (l)	Gefüllte Teigtaschen mit Tomatensoße dazu Blattsalat Stracciatellajoghurt (l)	Gebackener Fleischkäse (R,S,3,2,5) mit Kartoffelsalat (1,2) und Blattsalat Stracciatellajoghurt (l)
Samstag 30.12.2017	Pichelsteiner Eintopf aus Wurzelgemüse, mit Wirsing, (d) Rind- und Schweinefleisch und Brot (w1,w2,h) Latte-Macchiato-Pudding (l)	Pichelsteiner Eintopf mit Wurzelgemüse, mit Wirsing (d), und weißen Bohnen dazu Brot (w1,w2,w3) Latte-Macchiato-Pudding (l)	"Bauernschmaus" Kartoffeln mit Jagdwurst, Zwiebeln, Gewürzgurken und Ei (s,1,2,3,7,5,e) dazu Kopfsalat Latte-Macchiato-Pudding (l)
Sonntag 31.12.2017	Glasierter Schweinebraten mit Fingermöhren und Schupfnudeln (w1,e) Schokoladeneis (l)	Gemüsenudeln (e,w1,d) mit gebackenem Camembert (w1,l) dazu Preiselbeeren Schokoladeneis (l)	

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoffe, 2= mit Konservierungsstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= mit Süßungsmittel, 6= enthält eine Phenylalaninquelle, 7 = mit Phosphat, 8= gewachst, 9= geschwärzt, 10 = geschwefelt, 25= mit ein Zuckerart/Süßungsmittel(n), 26= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 27= unter Schutzatmosphäre verpackt, 36= gentechnisch verändert, 42= kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Allergene: b= enth. Lupinen, c= enth. Sesam, d= enth. Sellerie, e= enth. Ei, f= enth. Fisch, h= enth. Soja, k= enth. Krebstiere, l= enth. Milch einschl. Laktose, m= enth. Weichtiere, n1= enth. Mandeln, n2= ent. Haselnüsse, n3= enth. Walnüsse,

n4= ent. Cashew-Kerne, n5= ent. Pecanüsse, n6= enth. Paranüsse, n7= enth. Pistazien, n8= enth. Macadamianüsse, n9= enth. Queenslandnüsse, p= enth. Senf, v= enth. Erdnüsse, x= enth. Schwefeldioxid/Sulfite,

w1= enth. Weizen, w2= enth. Roggen, w3= enth. Gerste, w4= enth. Hafer, w5= enth. Dinkel, w6= enth. Kamut, w7= ent. Hybridstämme

Alle unsere Salatsoßen werden auf Grundlage von Essig und Öl hergestellt und enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: p

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel