



Speisekarte



Tag	Menü 1	Menü vegetarisch	
Montag 17.02.2025	Makkaroni _{e,w,w1} Sahniger Putengulasch _{l,w,w1} Bananenjoghurt _l	Bauernfrühstück vegetarisch _{5,e} Bananenjoghurt _l	
Dienstag 18.02.2025	Backfischfilet _{e,f,p,w,w1} , mit Remolade _{1,25,5,e,l,p,w,w1} ,Bratkartoffeln _l , Rote Beete ₅	Gemüselasagne Kirschkompott	
Mittwoch 19.02.2025	Cordon bleu, Hähnchen _{1,2,d,l,w,w1} , Salzkartoffeln _{1,l} , Möhren-Kohlrabigemüse Erdbeerkompott	Milchreis _l , Butter _l , Apfelrotkohl _{2,25,3,SuG} , Zimtucker Erdbeerkompott	
Donnerstag 20.02.2025	Leberwurstfülle _{w,w1} , Kartoffelpüree _l , Sauerkraut _{2,3,SuG} Nuss-Nougatpudding _{l,n,n2}	Rahmchampignons _{1,l,w,w1} , Zwiebelmauke _{1,l} Nuss-Nougatpudding _{l,n,n2}	
Freitag 21.02.2025	Einmarinierter Hering _{1,5,e,l} Pellkartoffel, Gurkensalat _{1,10,3,4,p,x}	Käsecremesuppe _{h,l,w,w1} Quarkkälchen _{l,w,w1} Apfelmus ₃	
Samstag 22.02.2025	Kohlrabieintopf mit Rind _{1,d,l,w,w1} Karamellpudding _l	Hefeklöße _{e,w,w1} , Heidelbeeren ₁ Karamellpudding _l	
Sonntag 23.02.2025	Gefüllte Hähnchenroulade ₃ , Bratensoße _{w,w1} , Salzkartoffeln _{1,l} , Möhrengemüse _{1,l} Mandarine ₂	Eier in Senfsoße _{d,e,p,w,w1} , Kartoffelpüree _l Mandarine ₂	

Allergene/Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 10 = geschwefelt, 2 = mit Konservierungsstoff, 25 = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Süßungsmitteln, d = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, e = Eier und Eierzeugnisse, f = Fisch und Fischerzeugnisse, h = Soja und Sojaerzeugnisse, l = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose, n = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, n2 = Haselnüsse, p = Senf und Senferzeugnisse, SuG = enthält Schwein und Gelatine, w = Glutenhaltiges Getreide, w1 = Weizen, x = Schwefeldioxide/Sulfite