

Speisenplan 15. Januar - 19. Januar 2018

KW 03	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b> 4,00 €	Möhrengemüse bürgerlich mit Kartoffelwürfel <b>auf Wunsch</b> <b>mit Mettwurst 1,50€</b>	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote an Tomaten- Basilikumsoße* d,e	<b>Bionudel</b> Gemüseauflauf mit Gorgonzola d,e,f 	2 Apfelpfannkuchen mit Zimt/Zucker dazu Vanillesoße a,d,f <b>als Dessert 1,90€</b>	Kichererbsencurry an pikanter Soße* d
<b>Menü II</b> 4,90 €	Blumenkohl Hackfleisch-Auflauf mit Kartoffeln und einer knusprigen Käsekruste a,d,e 	Schweinegulasch an einer würzigen Paprika-Rahmsoße* 	Holzfällersteak mit Zwiebeln* f 	Hausgemachte Kohlroulade mit Kümmelsoße* e,d,f,g 	Currywurst mit unserer hausgemachten Soße* d,e,g
<b>Menü III</b> 5,50 €	Geschmorte Rinderroulade mit Preiselbeeren* e	Tilapiafilet an roter Pfeffersoße* h,f	Hähnchenschenkel an Cassissoße*	Putensteak an Soße Bernaise* f	Gebratenen Forelle mit zerlassener Butter und Zitrone* h,f

Je weitere Beilage 1,00 €  
Menü mit einer Beilage Ihrer Wahl\*



Langkornreis, Spaghetti, Penne, Farfalle in Bio – Qualität  
für Bio-Produkte gilt: DE-ÖKO-039 GfRS



QS Ihr Prüfzeichen für Lebensmittel  
Schweinefleisch

Informationen zu Allergenen entnehmen Sie bitte der Kladde an der Essensausgabe oder sprechen Sie unser Fachpersonal an.

**Zusatzstoffe** (1)Farbstoff (2)Konservierungsstoff (3)Antioxidationsmittel (4)Geschmacksverstärker (5)geschwefelt (6)geschwärzt (7)Phosphat (8)Süßungsmittel  
evtl. Änderungen vorbehalten

