

KW 47 VOM : 19. November BIS : 25. November 2018

<b>Montag 19. Nov 18</b>		<i>Nachtsch: Apfelmus</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Kartoffelreibekuchen BW,A mit Apfelmus
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Schinkennudeln BW,A ,3,4,5 mit Tomatensosse BW,H
<b>Dienstag 20. Nov 18</b>		<i>Nachtsch: Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Hackfleischküchle BW,H,A, Kohlrabigemüse BW,H, Salzkartoffeln
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Kartoffel-Frischkäsetaschen BW,H mit Spinatsahnesosse BW,H
<b>Mittwoch 21. Nov 18</b>		<i>Nachtsch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Rahmgulasch H mit Kartoffelpüree H,1,4,9 , Chinakohlsalat H
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Gemüsegulasch M,BW,H mit Kartoffelpüree H,1,4,9
<b>Donnerstag 22. Nov 18</b>		<i>Nachtsch: Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Blut-u. Leberwurst BW,M,J,6 auf Sauerkraut L,5,3,4 , Salzkartoffeln
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Broccoli-Nussecke BW,A,H,I mit buntem Karottengemüse BW,H
<b>Freitag 23. Nov 18</b>		<i>Nachtsch: Joghurt</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Fischroulade D,M mit Dillsosse BW,H und Bandnudeln BW,A
Menue 2	<input type="checkbox"/>	gekochte Rinderbrust mit Dillsosse BW,H und Bandnudeln BW,A
<b>Samstag 24. Nov 18</b>		<i>Nachtsch: Gebäck</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Hühnersuppentopf M mit Fadennudeln BW,A, Kompott
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Grießbrei BW,H mit Zimt und Zucker, Kompott
<b>Sonntag 25. Nov 18</b>		<i>Nachtsch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Kalbsrollbraten BW,H, Apfelrotkohl BW,H, Kartoffelknödel L,BW,1,3,4

KW 48 VOM: 26. November BIS : 2. Dezember 2018

<b>Montag 26. Nov 18</b>		<i>Nachtsch: Kompott</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	süßer Ofenschlupfer BW,A,H,I mit Vanillesosse H
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Huhnfleisch in Kokos-Currysosse BW,H mit Gemüsereis H,M
<b>Dienstag 27. Nov 18</b>		<i>Nachtsch: Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Paprika-Käsehackbraten A,BW,H,1,3, Gemüsemais H, Kartoffeln
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Französisches Omelett A,BW,H, (Poree-Karottenfüllung), gem. Salat
<b>Mittwoch 28. Nov 18</b>		<i>Nachtsch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Rindergeschnetzeltes BW,H,J mit Püree H,1,4,9 und Gurkensalat H
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Landfrauenauflauf BW,A,H mit Tomatensosse BW,H, Salat H
<b>Donnerstag 29. Nov 18</b>		<i>Nachtsch: Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Schnitzel Wiener Art BW,A,H mit hausm. Kartoffelsalat J,A,H,4
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Gemüsebratling BW,BD,M mit hausm. Kartoffelsalat J,A,H,4
<b>Freitag 30. Nov 18</b>		<i>Nachtsch: Joghurt</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Fisch im Backteig D,BW,A,H, Remouladensosse ,BW,A,J,L, Kartoffeln
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Kräuterquark H mit Petersilienkartoffeln
<b>Samstag 01. Dez 18</b>		<i>Nachtsch: Gebäck</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Gemüseeeintopf M,BW,H mit Rindfleischeinlage, Kompott
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Reisbrei H mit Zimt und Zucker, Kompott
<b>Sonntag 02. Dez 18</b>		<i>1.Advent Nachtsch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Kassler-Kamm 3,4 , Wirsinggemüse BW,H , Kart.-Knödel L,BW,1,3,4

Kennzeichnung der Inhaltsstoffe: 1=Farbstoff, 2=Säureregulator, 3=Konservierung, 4=Antioxidantien, 5=Phosphat, 6=Geschmacksverstärker, 7= Süsstoff, 8=Emulgator, 9=Stabilisator, 10=Phenylalaninquelle, 11= gentechnisch verändert

#### Unsere Speisen können folgende Allergene Stoffe enthalten:

A=Eier und Eierzeugnisse, C=Lupinen und Lupinerzeugnisse,D= Fisch und Fischerzeugnisse, E=Sesam und Sesamerzeugnisse

F=Krebstiere u. Krebstierzeugnisse, G=Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse, H=Milch u. Milcherzeugnisse, I=Schalenfrüchte, J=Senf u. Senferzeugnisse

K=Soja und Sojaerzeugnisse, L=Schwefeldioxid und Sulfid, M=Sellerie und Sellerieerzeugnisse, N=Weichtiere

Gluten: BW=Weizen, BR=Roggen, BG=Gerste, BH=Hafer, BGR=Grünkern, BD=Dinkel, BK= Kamut, BE=Emmer, BT=Tritikale

bitte wenden Sie sich bei einer bestehenden Lebensmittelallergie an unser Fachpersonal in der Küche!