

Speiseplan

52. KW	Montag 23.12.24	Dienstag 24.12.24	Mittwoch 25.12.24	Donnerstag 26.12.24	Freitag 27.12.24	Samstag 28.12.24	Sonntag 29.12.24
Menü 1	Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff" mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, dazu Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,38,39,42,44}	Rinderbraten mit Wirsinggemüse in herzhafter Bratensauce, dazu Salzkartoffeln {6,7,33,38,42,43,44}	Hirschgulasch mit Kartoffelklößen und Rotkohl {1,7,9,12,33,41,42}	Feurige Schaschlikpfanne gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, dazu Reis {7,12,33,38,39,42,43,44}	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,31,39}	Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,44}	Hühnerfrikassee mit Gemüseis {7,12,33,44,46}
Menü 2	Paniertes Hähnchenschnitzel in Rahmsauce mit Broccoli-Karottengemüse, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln {1,3,7,31,33,42,44,46}	Geflügel-Geschnetzeltes mit Pilzen in Sahnesauce und hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,44,46}	Gedünstetes Seehechtfilet in einer Dillrahmsauce mit Broccoli und Kartoffeln {4,7,8,9,33,39,44}	3 Schweinefilets auf Champignonrahm, mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln {1,7,9,10,12,33,39,42,43,44}	3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce {1,3,7,31}	Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen- Möhren- Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree {1,7,42,46}	Hubertusbraten mit einer Waldpilzsauce, dazu Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen {1,6,7,9,10,33,38,39,42,43,44}
Menü 3						<u>Allergene:</u> 1 = Gluten 2 = Krebs 3 = Eier 4 = Fisch 5 = Erdnuss 6 = Soja 7 = Milch inkl. Laktose 8 = Schalenfrüchte 9 = Sellerie 10 = Senf 11 = Sesam 12 = Schwefel 13 = Lupinen 14 = Weichtiere	<u>Zusatzstoffe:</u> 31 = Farbstoff 32 = Nitritpökelsalz 33 = Antioxidationsmittel 34 = Gelatine 36 = geschwärzt 37 = gewachst 38 = Phosphat 39 = Süßungsmittel 41 = mit Alkohol 42 = mit Rind 43 = mit Schwein 44 = Konservierungsstoff 45 = Geschmacksverstärker 46 = mit Geflügel
Menü 4	Frischer Grünkohleintopf mit Rauchfleisch und 1 Mettwurst {9,10,31,33,38,39,42,43,44}				Meisterfrikadelle mit Rotkohl in Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,39,42,43,44}		
Vege- tarisch	Penne in Gorgonzolasauce (veg.) mit Blattspinat und Broccoli {1,7}				Winter-Gemüseintopf (veg.) mit Wirsing, Karotten, Porree, Steckrüben und Grießklößchen, dazu ein kleines Brötchen {1,3,7,10}		
Kaltes Menü						Wir wünschen guten Appetit!	
Salat						Änderungen vorbehalten! Die Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die Preise enthalten 7% MwSt.	