



# Speiseplan

für die Woche Nr. 50 vom 10.12. –14.12.2018

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	<i>Dessert</i>
<b>MO</b> 10.12.2018	<b>Gebratene Hähnchenbrustfilet</b> Salzasoße mit Mais, Kartoffelw edges, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Gemüsemaultaschen</b> an einer Pilzsoße, Kartoffelsalat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>DI</b> 11.12.2018	<b>WEINACHTSMENÜ</b> Schw einefilet, Pfefferpilzrahmssoße, Butterspätzle, Salat  Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	<b>WEIHNACHTSMENÜ</b> Ofenkaroffel mit Kräuterdip, gebackene Gemüsesticks, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>WEIHNACHTS-DESSERT</b>
<b>MI</b> 12.12.2018	<b>Putensteak „Melba“</b> mit Pfirsich überbacken, Rahmssoße, Butternudeln, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Rahmspinat</b> mit Kräuterrührei, Petersilienkartoffeln  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>DO</b> 13.12.2018	<b>Curry-Grillwurst</b> mit Ketchupsoße, Pommes frites, Salat  Zusatzstoffe: 2,3,7,A,C,G,I,J	<b>Frisches Marktgemüse</b> mit Kräutern, Soße Hollandaise, Kräuterkartoffeln, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>FR</b> 14.12.2018	<b>Kein Essen</b>  Zusatzstoffe: 0	<b>Kein Essen</b>  Zusatzstoffe: 0	<b>Kein Essen</b>  Zusatzstoffe: 0
<b>Täglich:</b>	<b>Rohkost, Blattsalate, Tomaten, Ei, kleines Schnitzel, Dressing, Brötchen</b>  Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J		

**Kennzeichnung erfolgt durch Fußnoten wie folgt: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen,**

**3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Phosphat, 6) mit Süßungsmittel, 7) mit Schweinefleisch**

Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können alle unsere Speisen Spuren von Allergenen enthalten !

A)Glutenhaltiges Getreide, B)Krebstiere, C)Eier, D)Fische, E)Erdnüsse, F)Sojabohnen, G)Milch, H)Schalenfrüchte, I)Sellerie, J)Senf, K)Sesamsamen, L)Schwefel, M)Lupinen, N)Weichtiere

Änderungen vorbehalten ! A. Pflugbeil

