

	Montag 14. Jan.	Dienstag 15. Jan.	Mittwoch 16. Jan.	Donnerstag 17. Jan.	Freitag 18. Jan.
A	<b>GEFÜGEL</b>	<b>SCHWEIN</b>	<b>GEFÜGEL</b>	<b>RIND</b>	<b>FISCH</b>
	Hähnchenbrust Genfer Art mit Paprikawürfeln und Blattspinat in Rahmsauce dazu Reis 4.9.	Pikanter Pfefferbraten vom Schwein mit Apfel - Rotkohl und Bratkartoffeln b.1.11.	Paniertes Putenschnitzel mit Paprikasauce und Kartoffel - Kroketten b.h.1.4.6.9.11.	Rinderfrikadelle mit Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffelpüree 4.9.11.	Alaska Seelachs mit Dill - Senfsauce und Salzkartoffeln 2.4.9.11.
B	<b>VEGETARISCH</b>	<b>VEGETARISCH</b>	<b>VEGETARISCH</b>	<b>VEGETARISCH</b>	<b>VEGETARISCH</b>
	Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse an süß-saurer Soße dazu Reis b.d.5.6.9.	Bauern Omelett mit Ei und Gemüse dazu Gewürzgurken b.1.	Tomaten Cremesuppe mit Kräutern und Croutons b.4.9.	Ofenkartoffel mit Kräuterquark an Feldsalat b.1.	Blumenkohl im Back Teig an Kräutersauce und Salzkartoffeln 1.4.9.
C	<b>NUDELBAR</b>		<b>NUDELBAR</b>		
	Nudeln (Eifrei) aus Hartweizengriess mit verschiedenen Soßen zur Wahl b.h.4.9.		Nudeln (Eifrei) aus Hartweizengriess mit verschiedenen Soßen zur Wahl b.h.4.9.	Nudeln (Eifrei) aus Hartweizengriess mit verschiedenen Soßen zur Wahl b.h.4.9.	
D	<b>DESSERT</b>	<b>DESSERT</b>	<b>DESSERT</b>	<b>DESSERT</b>	
	Limonen - Joghurt Smothee 4.	Gebäck 1.4.9	Eisdessert a.	Johurt mit Früchten b.4.	frisches Obst
E	<b>SALATBAR</b>	<b>SALATBAR</b>	<b>SALATBAR</b>	<b>SALATBAR</b>	<b>SALATBAR</b>
	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.
	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost

Generell bereiten wir die Speisen frisch zu. Sollten in Einzelfällen Waren mit Zusatzstoffen verwendet werden, deklarieren wir diese auf dem Speiseplan mit:

- |                             |                              |               |                            |                    |
|-----------------------------|------------------------------|---------------|----------------------------|--------------------|
| a. mit Farbstoff            | g. gewachst                  | 1. Eier       | 8. Schwefeldioxid          | 14. Schalenfrüchte |
| b. mit Konservierungsmittel | h. mit Phosphat              | 2. Fisch      | 9. Glutenhaltiges Getreide |                    |
| c. mit Antioxidationsmittel | i. mit Süßungsmittel         | 3. Krebstiere | 10. Lupine                 |                    |
| d. mit Geschmacksverstärker | j. enthält Phenylalaninquell | 4. Milch      | 11. Senf                   | Änderungen         |
| e. geschwefelt              | k. Chinin haltig             | 5. Sellerie   | 12. Sojabohnen             | vorbehalten        |
| f. geschwärzt               |                              | 6. Sesamsamen | 13. Weichtiere             |                    |