








SPEISEPLAN 19.12. - 25.12.2022



51. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 19.12.22	Leckere Kohlroulade in einer herzhaften Sauce, dazu Salzkartoffeln Portion € 7,50 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I,L			Linseneintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,80 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,J	Blattsalatsmix mit gebratenen Champignons, Kräutern und Croutons, dazu ein Dressing Portion € 6,30 (5) Allergene: I,G,L
DIENSTAG 20.12.22	Saftiger Schweinsbraten vom Strohschwein in leckerer Sauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffeln Portion € 7,50 (S,4,5) Allergene: I,L			Deftige Kartoffelsuppe mit Suppengrün und Fleischeinlage Portion € 4,80 (S,R,5) Allergene: A1,G,I	Geflügelsalat mit Ananas, Pfirsich, Pilzen und Spargel, dazu ein Brötchen Portion € 6,30 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L
MITTWOCH 21.12.22	Gebratene Entenkeule in einer Orangensauce dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße Portion € 8,50 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,H1,I			Bauerneintopf mit Hackfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Kartoffeln - Dessert - Portion € 5,00 (R,S,5) Allergene: I,L	Geräucherter Lachs auf einem Salatbett, dazu ein Honig-Senf-Dressing Portion € 6,30 (G,5) Allergene: A1,C,G,I,J,L
DONNERSTAG 22.12.22	Herzhafte Pfannenfrikadelle auf Schmorzwiebeln mit Erbsen und Möhrengemüse in Rahm und Petersilienkartoffeln Portion € 7,50 (S,6) Allergene: A1,C,G,I,L			Bunter Gemüseeintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,80 (S,R,5) Allergene: A1,C,I	Winterlicher Salat mit Geflügelstreifen auf einem Salatbett, dazu ein Dressing Portion € 6,30 (G,5,6) Allergene: G,C,I,L
FREITAG 23.12.22	Zartes Gulasch vom Weiderind mit gebutterten Spirellinudeln Portion € 7,90			Rosenkohleintopf mit Möhren, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,80 (5,6) Allergene: A1,G,I	Pikanter Nudelsalat mit Tomate, Gurke und Paprika, dazu Mettbällchen Portion € 6,30 (S,R,5,6) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 24.12.22	Heiligabend	Hochzeitssuppe mit Suppengrün, Eierstich, Mettbällchen, Blumenkohl und Nudeln Portion € 5,00 (S,R,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L		NAME:	
SONNTAG 25.12.22	1. Weihnachtsfeiertag			STRASSE:	
				PLZ:	

Änderungen o. Druckfehler vorbehalten






Allergene: A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Hafer, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Walnüsse, H4 = Pistazien, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid u. Sulfid, M = Lupinen, N = Weichtiere

Informationen zu unseren Menüs: Alle Menüs sind frisch zubereitet. 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Nitrit-Pökelsalz, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = geschwärzt
Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel



SPEISEPLAN 26.12.22 - 01.01.23



52. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 26.12.22	2. Weihnachtsfeiertag				
DIENSTAG 27.12.22	Currywurst "Zigeuner Art" mit einer Curry-Ketchup-Sauce, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, dazu Ofenkartoffeln Portion € 7,50 (S,5,6) Allergene: F,G,I,L			Sellerie-Eintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,80 (R,S,5) Allergene: A1,C,I,L	Roter Bohnensalat mit Lauchzwiebeln, Mais und Balkankäse auf einem Salatbett Portion € 6,30 (4,5) Allergene: C,G,I,L
MITTWOCH 28.12.22	Saftiges Putenfilet in einer Currysauce, dazu Erbsen und Reis Portion € 7,50 (G,5) Allergene: G,I,L			Gemüse-Tomaten-Suppe mit Tortellini Portion € 4,80 (4,5) Allergene: I,L	Pikante Heringshappen in Dill-Sahne-Sauce auf einem knackigen Salatbett Portion € 6,30 (5) Allergene: C,G,I,L
DONNERSTAG 29.12.22	Zartes Schweinefilet in Käse-Sahne-Sauce, dazu gemischtes Gemüse und Salzkartoffeln Portion € 7,90 (S,4,5) Allergene: H1,G,I,L			Wirsing-Speck-Eintopf mit Suppengrün und Fleischeinlage - Dessert - Portion € 4,80 (R,S,5) Allergene: I,L	Thunfischsalat mit Mais und Fetakäse Portion € 6,30 (5) Allergene: A1,G,C,I
FREITAG 30.12.22	Zarte Rinderroulade mit einer Burgundersauce, Rotkohl und Kartoffelklößen Portion € 7,90 (R,S,4,5,6) Allergene: G,I			Karotteneintopf mit Lauch, Kartoffeln und Fleischeinlage Portion € 4,80 (S,4,5) Allergene: I,G	Kartoffelsalat mit leichtem Dressing, dazu zwei kleine Frikadellen Portion € 6,30 (G,5) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 31.12.22	Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons und Butterreis Portion € 7,90 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Leckere Hühnersuppe mit Spargel, Suppengrün, Blumenkohl und Reis Portion € 5,00 (G,4,5) Allergene: C,G,I,L		NAME:	
SONNTAG 01.01.23	Neujahr			STRASSE:	
				PLZ:	

Änderungen o. Druckfehler vorbehalten

Allergene: A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Hafer, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Walnüsse, H4 = Pistazien, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid u. Sulfit, M = Lupinen, N = Weichtiere

Informationen zu unseren Menüs: Alle Menüs sind frisch zubereitet. 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Nitrit-Pökelsalz, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = geschwärzt

Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel