

52. KW

Speiseplan vom:

25.12.-31.12.2023

Änderungen vorbehalten

	Montag 1. Weihnachtstag	Dienstag 2. Weihnachtstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag Silvester
Veggi Menü 9,90 €	Vegetarische Nuggets mit Gemüsefüllung, Knoblauchsauce und Erbsen dazu Salzkartoffeln	Apfel-Lasagne mit Vanillegeschmack, Apfelwürfeln und einer Zimt-Zucker-Kruste dazu Erdbeersauce	Panierte vegetarische Gemüsefrikadelle mit einer Käsecreme dazu Kartoffelkräuterpüree und ein Beilagensalat	Makkaroni in einer Cheddarkäse-Bechamel überbacken mit Schmorzwiebeln	Spiralnudeln "Arrabiata" mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch dazu einen kleinen Salat	Weißkohl-Eintopf mit Kartoffelwürfeln, Karotten, Sellerie und Porree	Hausgemachte Grießschnitte mit Zimt und Zucker mit Pflaumenkompott
Inhaltsstoffe	Ei,G1,M,Sel,So	5,Ei,G1,M	Ei,G1,M,Sen,So	G1,M	G1,Sen	Sel,Sen	5,G1,M
Menü 2 9,90 €	Putenrollbraten in Lebkuchen-Sahnesauce dazu gebuttertes Kaisergemüse und Rösti-Taler	Gebratenes Schweinefilet in Kräutersahnesauce mit Butter-Bohnen und Speckkartoffelgratin	Riesen Rösti mit gebratenen Hähnchenstreifen, Gemüse und Fetakäse überbacken	Köttbullar Hackbällchen mit Rahm-Preiselbeersauce dazu Salzkartoffeln	Hausgemachte Frikadelle in Rahmsauce dazu Kräuter-Kartoffelpüree und bunte Möhren	Weißkohl-Eintopf mit Kartoffelwürfeln, Karotten, Sellerie, Porree und Rinderhack	Rahmgeschnetzeltes vom Hähnchen an Erbsen-Reis
Inhaltsstoffe	Ei,G1,M,Sel	15,Ei,G1,M,Sel	Ei,G1,M,Sel	1,Ei,G1,M,Sel,Sen	Ei,G1,M,Sel,Sen	Sel,Sen	M,Sel
Menü 3 9,90 €	Wildlachsfilet in einer Dill-Senfsauce dazu kleine Kartoffeln und Rahmgurkensalat	Herzhaftes Hirsch-Edelgulasch mit Kirsch-Rotkohl und Spätzle	Geschmorter Rinderbraten mit Paprika dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	Schnitzel vom Hähnchen mit einer fruchtigen Paprika-Tomatensauce dazu Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse	Schlemmerfilet vom Seelachs mit Dill-Senfsauce und Blattspinat dazu Kartoffeln	Hähnchenbrust in Preiselbeersauce mit Rotkohl dazu Kartoffelklöße	Schweinenackenbraten in Kräuterrahm mit Speckbohnen und Butterkartoffeln
Inhaltsstoffe	Ei,F,M,Sel,Sen	Ei,G1,Sel	Ei,Sel	Ei,G1	F,G1,M,Sen	Ei	15,M,Sel
Menü 4 Mini 8,90 €	Wildlachsfilet in einer Dill-Senfsauce dazu kleine Kartoffeln und Rahmgurkensalat	Herzhaftes Hirsch-Edelgulasch mit Kirsch-Rotkohl und Spätzle	Geschmorter Rinderbraten mit Paprika dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	Schnitzel vom Hähnchen mit einer fruchtigen Paprika-Tomatensauce dazu Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse	Schlemmerfilet vom Seelachs mit Dill-Senfsauce und Blattspinat dazu Kartoffeln		
Inhaltsstoffe	Ei,F,M,Sel,Sen	Ei,G1,Sel	Ei,Sel	Ei,G1	F,G1,M,Sen		
Menü 5 9,90 €			Putenfrikadelle in Kräuterrahmsauce mit Erbsen-Möhrengemüse dazu Reis	Chicken Nuggets mit Süß-Saurer-Sauce dazu Reis und Möhrensalat	Gebratene Hähnchenbrust in Rahmsauce dazu Kartoffeln und Gurkensalat	Caritas Menüdienst <i>gesundes Genießen</i> Kunde: Möglichst Wochenbestellung bis dienstags der Vorwoche Information und Anmeldung: Tel. 72601540 (Montag bis Freitag 8-13 Uhr) *inkl. 7% MwSt.	
Inhaltsstoffe			Ei,G1,M,Sel,Sen	5,6,Ei,G1,Sel,Sen	M,Sel,Sen		
Salatteller/ Kaltmenü 9,90 €			Herzhafter Geflügelsalat vom Hähnchen mit Paprika, Mais und Tomate in leichter Kräutermayo dazu 1 Brötchen	"Rohkostteller" Kohlrabi, Möhren, Gurken, Paprika mit Kräuterdip und 1 Brötchen	Eisbergsalat mit italienischem Grillgemüse und Kräuterdressing dazu ein knuspriges Baguette		
Inhaltsstoffe			15,G1,M,Sel,Sen	G1,M,Sel,Sen	G1,Sen	wohltuend. menschlich. 	

Inhaltsstoffe:

G=Getreide M=Milch Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses=Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte K=Krebstiere F=Fisch Su=Schwefeldioxid L=Lupine W=Weichtiere N1=Mandel N2=Haselnuss N3=Walnuss
 1)Farbstoff 3= Antioxidationsmittel 4)Geschmacksverstärker 5)Süßungsmittel 6) Säuerungsmittel 15)Nitritpökelsalz 18)Milcheiweiß 19)gepökelt G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G5=Dinkel G6=Kamut G7=Hybridstämme