



Essensplan November (Mo – Fr) von 11:00 Uhr bis 12:30 Uhr

Essen I & II inklusive Dessert

Montag, 18.11. **4,50 € I** Steckrübeneintopf mit Brot ^{S,M}

6,20 € II Rostbratwurst mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^M
Dessert:
Obstkompott

Dienstag, 19.11. **6,30 € I** Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße und Möhren und Salzkartoffeln ^M

6,00 € II Blumenkohlmedaillons mit Schnittlauchsoße und Petersilienkartoffeln ^{M,Sn,S}
Dessert:
Quarkspeise

Mittwoch, 20.11. **6,50 € I** Gulasch vom Schwein & Rind mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{S,Sn,M}

4,90 € II Bauerneintopf mit Rindswurst ^{S,2,3}
Dessert:
Pudding

Donnerstag, 21.11. **6,20 € I** Sauerfleisch mit Remoulade und Bratkartoffeln ^{S,Sn,M}

5,20 € II Fischpfanne Sylter Art ^{G,Fi,M,S,Sn}
Dessert:
Banane

Freitag, 22.11. **5,90 € I** Vegetarische Bolognese mit Streukäse und Vollkornnudeln ^M

6,50 € II Kohlroulade mit Soße und Salzkartoffeln ^G
Dessert:
Fruchtkaltschale

Gern bieten wir Ihnen auch Assiettenessen (tiefgekühlt)

Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,G}
6,30 €

hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{Ei,M,G}
7,10 €

goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{Ei,M,G}
6,70 €

Bunte Gemüseplatte
mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl & Stampfkartoffeln ^{M,S}
6,30 €

Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch
Kraut und Kartoffelklößen ^{G,M,Ei,S}
8,70 €

feine Gemüsevielfalt
mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und
Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße ^{M,S,G,Sn}
6,90 €

Schweinegulasch „Jäger Art“, dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{M,Ei,G}
8,50 €

Schweinebraten „Altdeutsche Art“, Blumenkohl in Soße und
Petersilienkartoffeln ^{M,G,S,Sn}
8,50 €

Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße, dazu Brokkoli-Möhrengemüse
und Knöpflespätzle ^{M,G,S,Sn,Ei}
11,30 €

Röstzwiebelschnitzel vom Schwein, dazu cremiges Weißkraut, Möhren und
Röstkartoffeln ^{M,G,S,Sn}
9,00 €

Essensbestellungen zum nachfolgenden Tag nehmen wir bis 16:30 Uhr an.
Sie haben die Möglichkeit, Ihr Essen zum jeweiligen Tage bis 7:15 Uhr unter
0172/7931517 abzubestellen.
Andernfalls müssen wir bei Nichterscheinen Ihr Essen in Rechnung stellen.

Kennzeichnungspflichtige Allergene :

G = enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen)
K = enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei = enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fi = enthält Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E = enthält Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sb = enthält Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
M = enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sa = enthält Schalenfrüchte (Nüsse)
S = enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sn = enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Se = enthält Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Su = enthält Schwefeldioxid und Sulphite
L = enthält Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
W = enthält Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe :

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker
5 = geschwefelt
6 = geschwärzt

7 = mit Phosphat
8 = mit Milcheiweiß
9 = koffeinhaltig

10 = chininhaltig
11 = mit Süßungsmitteln
12 = gewachst