

		Menü I		Menü II - Themenwoche "aus EINEM Topf"		Menü III - Vegetarisch
Montag 25.01.2021	h,g a,c,f,g,i,j g	Zitronengrassüppchen/ Kl. Brühe *** Sesam-Soja-Hähnchen mit asiatischem Gemüse und Basmatireis *** Mokkacreme mit Vanillesauce	a,c,f,g,i,j a,c,g,h g	Zitronengrassüppchen/ Kl. Brühe *** Schwäbische Maultaschen aus dem Hühnersud mit Kräuterbündchen *** Mokkacreme mit Vanillesauce	h,g a,c,f,g,i,j g	Zitronengrassüppchen/ Kl. Brühe *** Knusperfrikadelle mit weißen Riesenbohnen in Tomatensauce und Petersilienkartoffeln *** Mokkacreme mit Vanillesauce
Dienstag 26.01.2021	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j, d g, 1	Champignoncremesuppe/ Kl. Brühe *** Variation von Edelfischen mit Hummersauce, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat *** Sahnepudding mit Brombeeren	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j, d g,1	Champignoncremesuppe/ Kl. Brühe *** Ungarisches Kesselglasch mit Rindfleisch, Pilzen, Paprika, Gewürzqurke & Kartoffeln *** Sahnepudding mit Brombeeren	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j, h,d g, 1	Champignoncremesuppe/ Kl. Brühe *** Hefeklöße mit Blaubeerkompott *** Sahnepudding mit Brombeeren
Mittwoch 27.01.2021	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Kartoffelcremesuppe / Kl. Brühe *** Schnitzel "Mailänder Art" mit Tomatensauce und lauwarmem Kichererbsensalat *** Erdbeermousse mit Früchten	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Kartoffelcremesuppe / Kl. Brühe *** Erbseintopf mit Kasseler- & Bockwurstwürfeln, Suppengemüse und Kartoffeln *** Erdbeermousse mit Früchten	a,c,f,g,i,j a,c,g g	Kartoffelcremesuppe / Kl. Brühe *** Rahmspinat mit Röhrei und Stampfkartoffeln *** Erdbeermousse mit Früchten
Donnerstag 28.01.2021	a,c,f,g,i,j, h a,c,f,g,i,j g	Thaisuppe mit Kokos/Kl. Brühe *** Gebratene Käsekrakauer mit hausgemachtem Nudelsalat *** Gelbe Grütze mit Schlagsahne	a,c,f,g,i,j, h a,c,f,g,i,j g	Thaisuppe mit Kokos/Kl. Brühe *** Tomaten - Paprikatopf mit Rindfleisch und Reismudeln *** Gelbe Grütze mit Schlagsahne	a,c,f,g,i,j, h a,c,f,g,i,j g	Thaisuppe mit Kokos/Kl. Brühe *** Zucchini - Kartoffelpuffer mit Kräuterquark und Salatgarnitur *** Gelbe Grütze mit Schlagsahne
Freitag 29.01.2021	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j, d g	Gurkencremesuppe/ Kl. Brühe *** Putenhackbraten mit Rahmspitzkohl und Mandelkartoffelbällchen *** Sahnequark mit Himbeeren	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Gurkencremesuppe/ Kl. Brühe *** Chinesische süß - saure Suppe mit Garnelen, Asiagemüse und Mienudeln *** Sahnequark mit Himbeeren	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Gurkencremesuppe/ Kl. Brühe *** Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Bourbonvanillesauce *** Sahnequark mit Himbeeren
Samstag 30.01.2021	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j a,c,g,1	Hummuscracker mit Bohnen - Maissalat/ Kl. Brühe *** Käse - Lauchsuppe mit Hackfleisch *** Zitronen-Limettschnitte mit Vanillesahne	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j a,c,g,1	Hummuscracker mit Bohnen - Maissalat/ Kl. Brühe *** Kalbsragout mit Champignons, grünem Spargel und Butterreis *** Zitronen-Limettschnitte mit Vanillesahne	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j a,c,g,1	Hummuscracker mit Bohnen - Maissalat/ Kl. Brühe *** Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Tomatenragout und Butterkartoffeln *** Zitronen-Limettschnitte mit Vanillesahne
Sonntag 31.01.2021	a,c,f,g,i,j, d a,c,f,g,i,j e,f,g,h	Krebsrahmsuppe/ Kl. Brühe *** Rinderbraten in Burgundersauce mit Buttermöhren und Petersilienkartoffeln *** Eisdessert an Beerenkompott und Sahne	a,c,f,g,i,j, d a,c,f,g,i,j e,f,g,h	Krebsrahmsuppe/ Kl. Brühe *** Rotbarschfilet in Kräutereihülle gebraten mit Remoulade, Kartoffelspalten & Tomatensalat *** Eisdessert an Beerenkompott und Sahne	a,c,f,g,i,j, d a,c,f,g,i,j, d e,f,g,h	Krebsrahmsuppe/ Kl. Brühe *** Vegetarisches Geschnetzeltes mit Champignons & Erbsen, dazu Käsespätzle *** Eisdessert an Beerenkompott und Sahne

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe/Allergene: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Süßungsmittel, 4 Zuckerart und Süßungsmittel, 5 Geschmacksverstärker, 6 Antioxidationsmittel, 7 Phosphat, a glutenhaltige Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse