

Menüplan 1

	Menü I Vollkost	Menü II Leichte Kost und Diät	Vegetarisch
Montag 21.01.2019	Schollenfilet paniert ^{A,C,D,G} mit Senfsauce ^{G,J} dazu Kartoffeln und Endiviensalat in Joghurt-Mandarinen-Rahm ^{G,J,1,9}	Putengeschnetzeltes ^{A,F,G} mit Schupfnudeln ^{A,C,G,I,F,2,3} dazu ein kleiner Salat mit Dressing ^{1,9}	2 Apfelpfannkuchen ^{A,C,G} mit Vanillesauce ^{A,G}
Dienstag 22.01.2019	Schnitzel (Schwein) ^{A,C} mit Champignonrahmsauce ^{A,C,G,I} dazu Kartoffelgratin ^G und Krautsalat ³	Hähnchenbrust mit Sauce Basilikum ^{A,F,G,I,J} dazu BIO-Farfalle DE-ÖKO-13 ^{A,F,G,2,3} und Zucchini-Tomaten-Gemüse ^A	Pilzragout ^{A,F,G,I,J} mit Rösti-Ecken, dazu ein kleiner Salat mit Dressing ^{1,9}
Mittwoch 23.01.2019	Frische Bratwurst (Schwein) ^{J,3,4,8} mit Sauce ^{A,G} , dazu Kartoffeln und Kohlrabi ^{A,G}	Omelette ^{C,G} , mit Salzkartoffeln und Rahmspinat ^{A,G}	Reibekuchen ^{A,C} mit Apfelmus ³
Donnerstag 24.01.2019	Lasagne mit Rinderhack, dazu Farmersalat ^{A,C,G,I,J}	Hühnersuppentopf mit Hühnerfleisch, Eierstich, Gemüse und Broccolirösschen ^{A,C,I}	Makkaroni ^{A,C,F,2} mit fruchtiger Tomatensauce ^{A,I} , dazu ein kleiner Salat mit Dressing ^{G,J,1,9}
Freitag 25.01.2019	Backfisch ^{A,C} mit hausgemachtem Nudelsalat ^{C,G,J}	Bandnudeln mit Putenklösschen in Tomatenjus, dazu gemischter Salat in Joghurtdressing ^{A,G,I}	Kürbiskernbratling mit Sauce ^{A,G} dazu Kartoffelstampf ^{A,G}
Samstag 26.01.2019	Wirsingepotopf mit gebratenem Mett, dazu ein Suppenbrötchen ^{A,G,I}	Möhreneintopf mit Rinderfrikadelle ^{A,G,I,3,8}	Vegetarische Gemüsesuppe ¹ , dazu ein Käsebrötchen ^{A,F,G}
Sonntag 27.01.2019	Schweineroulade ^{A,G,J} mit pikanter Sauce ^{A,G} dazu Salzkartoffeln und Rotkohl	Rindergeschnetzeltes ^{C,F,G} "Züricher Art" mit Spätzle ^{A,G} , dazu ein kleiner Salat mit Dressing ^{G,J,1,9}	Kaiserschmarrn ^{A,C,G} mit Apfelmus-Preiselbeeren ^{1,9} und Vanillesauce ^{A,G}

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Zubereitung unter Verwendung von jodiertem Speisesalz

Zusatzstoffe

1 Konservierungsstoffe	7 gewachst
2 Farbstoff	8 mit Phosphat
3 Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 Geschmacksverstärker	10 mit Zuckerart und Süßstoff
5 geschwefelt	11 mit Süßstoff und Aspartam
6 geschwärzt	12 mit Zuckeraustausch

Allergene

A Weizen	H Schalenfrüchte
A1 Roggen	- Mandel / Haselnuss / Pistazie /
B Krebstiere	Walnuss / Kaschunuss
C Eier und Erzeugnisse	I Sellerie und Erzeugnisse
D Fisch und Erzeugnisse	J Senf und Erzeugnisse
E Erdnüsse und Erzeugnisse	K Sesam und Erzeugnisse
F Soja und Erzeugnisse	L Schwefeldioxid und Sulfite
G Milch und Erzeugnisse	M Lupinen und Erzeugnisse
	N Weichtiere und Erzeugnisse

**Achtung: Bei Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergenen können Sie gerne unsere Diätabteilung anrufen
Telefonnummer: 02381 / 589 - 1480**