

Menüplan 2

	Menü I Vollkost	Menü II Leichte Kost und Diät	Vegetarisch
Montag 28.01.2019	Nackenbraten (Schwein) mit Sahnesauce A,G dazu Kartoffelwürfel A,2 und Puszta-Salat I,9	Geflügelbratwurst I,8 mit Sauce A,G, dazu Kartoffeln und Möhrengemüse F,2	Vegetarische Lasagne A,G,I mit Tomatensalat
Dienstag 29.01.2019	Kasseler (Schwein) mit Röstkartoffeln und Grünkohl A,G	Rinderhackbällchen A,C,F,G,J in Senf-Dill-Sauce A,G,I,J, dazu Petersilienkartoffeln und ein kleiner Salat mit Dressing I,9	Bunte Nudeln A,C,F,G,J mit Käsesauce A,G,I,J, dazu ein kleiner Salat mit Dressing I,9
Mittwoch 30.01.2019	Wirsingroulade mit Tiroler Specksauce, dazu Delikartoffeln A,G,I und ein kleiner Salat mit Joghurdressing I,9	Kalbsragout A,G,J mit Kartoffelstampf G,3,8 und Broccoli	Veg. Bratwurst mit Kartoffelstampf G,3,8 und Schwarzwurzeln
Donnerstag 31.01.2019	Paniertes Hähnchenschnitzel A,C mit Kartoffeltaschen A,C,I,J dazu buntes Maisgemüse	Gabelspaghetti A,C,F,2 mit Sauce Bolognese (Rind) A,I, dazu ein kleiner Salat mit Dressing G,J,I,9	Frühlingsrolle A,C,F,I mit Chilisauce I,9 dazu Reis und Krautsalat 1
Freitag 01.02.2019	2 Matjesfilets mit Sahne-Preiselbeer-Sauce C,G,I,J, dazu Petersilienkartoffeln	Königsberger Klopse (Schwein) A,G mit Kartoffelstampf G,3,8, dazu Rote Beete - Apfelsalat	Milchreis G,9 mit Zimt & Zucker oder Pflaumenkompott
Samstag 02.02.2019	Erbsensuppe mit geschnittener Mettwurst (Schwein) A,G,I	Rindfleischsuppentopf G,I "Gutsherren Art", dazu ein Brötchen A	Vegetarische Kartoffelsuppe A,G,I "WIVO Art" mit Zwiebelbrötchen A
Sonntag 03.02.2019	Wildgulasch mit Spätzle, dazu Birne mit Preiselbeeren A,G,2	Rinderbraten mit Bratenjus A,G,I, dazu Kartoffeln und Kaisergemüse A,G	Zucchini gefüllt mit Ratatouille auf Gemüsesaucenspiegel A,G,I,J, dazu Kartoffeln

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**