











Wochenkarte 03.12.2018 – 07.12.2018

49. KW	€ 4,00 Mischkost	€ 3,50 Veg. Gericht	Salat
Montag	Spaghetti „Carbonara“ mit gekochtem Putenschinkenstreifen, italienischem Hartkäse und Rauke-Eisbergsalat  A3,G,I,3,10	Vegetarische Kohlroulade mit Kümmelsauce und Salzkartoffeln  A1,C,G,7	Täglich frisches Salatbuffet
Dienstag	Gebackener Seelachs mit hausgemachter Remouladensauce, dazu Kartoffelstampf und Dill-Gurkensalat  A1,D,J,G,B,3	Ofenkartoffel mit Sour Creme und griechischem Salat  G,3,6,10	Täglich frisches Salatbuffet
Mittwoch	Hähnchenkeule mit Leipziger Gemüse, Geflügel-Bratensauce und Petersilienkartoffeln  A1,C,G	2 gekochte Eier in Senf-Kräutersauce, Kartoffelpüree und Rote Beete Salat  A1,C,G	Täglich frisches Salatbuffet
Donnerstag	Rinderschmorbraten in Rosmarinsauce mit Apfel-Rotkohl und 2 Kartoffelklößen  A1,I,L,2,3,10	Spinat-Lasagne mit mediterraner Tomatensauce, dazu ein Blattsalat mit Italian-Dressing  A1,C,G,I	Täglich frisches Salatbuffet
Freitag	Herzhafter Steckrübeneintopf mit Kasselerwürfeln  A1,G,I,2,3,10,14	Frühlingsrolle vegetarisch gefüllt mit Wokgemüse-Sojasauce und gelben Reis  A1,C,F,G,I	Täglich frisches Salatbuffet

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Änderungen des Speiseplans vorbehalten



= Schwein



= Vegetarisch

Die Erklärung der mit Nummern und Buchstaben gekennzeichneten Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte dem gesonderten Aushang. Sollten Sie noch Fragen haben wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal.