

SPEISEPLAN

2021/ 2022	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
06.12. --- BIS --- 10.12.	Ital. Nudleintopf dazu Obst und eine Nikolaus- überraschung <small>A1,C,G,I</small>	2 Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus <small>3,A1,C,G</small>	Hähnchenbrustfilet mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln <small>A1,G,I</small>	Spaghetti „Carbonara“ (Kochschinken in Käsesahnesoße) <small>1,2,3,A1,C,G,K</small>	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln <small>A1,C,G</small>
13.12. --- BIS --- 17.12.	Makkaroni mit Wurstgulasch <small>2,3,A1,C,G,I</small>	Eierfrikassee mit Salzkartoffeln <small>A1,G,I</small>	Grüner Bohnen- eintopf dazu ½ Sb. Brot und Dessert <small>2,3,A1,C,G</small>	Backfisch paniert mit Kartoffelpüree und Rohkost <small>A1,C,G,K</small>	Kochklops in Senfsoße dazu Salzkartoffeln und Rohkost <small>A1,C,G,K</small>
20.12. --- BIS --- 24.12.	Hähnchen- Gemüse-Pfanne mit Reis <small>A1,G,K</small>	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>2,3,A1,G,K</small>	2 Hefeklöße mit Sauerkirschen <small>A1,C,G</small>	Tomatensuppe mit Reiseinlage dazu Kompott <small>A1,C,G,I</small>	HEILIG ABEND
03.01. --- BIS --- 07.01.	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln <small>A1,C,G</small>	Schokosuppe dazu ein Brötchen <small>A1,G</small>	Hörnchen mit Tomatensoße und Wursteinlage <small>2,3,A1,C,G,I</small>	Fischboulette mit Kartoffelpüree und Rohkost <small>A1,C,G,K</small>	Bigosch (Hackfleisch mit Schmorkraut) dazu Salzkartoffeln <small>A1,I</small>
10.01. --- BIS --- 14.01.	Leberkäse mit Bayrischer Senfsoße dazu Kartoffelpüree <small>2,3,A1,C,G,K</small>	Hähnchenschnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln <small>A1,C,G,I</small>	Gräupcheneintopf mit Kohlrabi dazu Kompott <small>2,3,A1,C,G,I,K</small>	Spirelli mit Gemüse in Kräuterrahm <small>A1,C,G</small>	Boulette mit Butterbohnen und Salzkartoffeln <small>A1,C,G,I,K</small>
17.01. --- BIS --- 21.01.	Gemüsegulasch mit Salzkartoffeln <small>A1,I</small>	gebratene Jagd- wurstscheibe mit Tomatensoße und Gabelspaghetti <small>2,3,A1,C,G,I</small>	Eierplinse mit Zucker und Apfelmus <small>3,A1,C,G</small>	Wintergemüse- eintopf dazu ½ Sb. Brot und Obst <small>2,3,A1,C,G,I</small>	Seehechtfilet paniert mit Kartoffelpüree und Rohkost <small>A1,C,G,K</small>

Zusatzstoffe für Speisen: 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff oder konserviert, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - Süßungsmittel, 6 - geschwefelt, 7 - Knoblauch, V - fleischloses Menü
Allergene: A1 - Weizen, A2 - Gerste, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch und Milchprodukte, H - Schalenfrüchte, I - Sellerie, K - Senf, L - Sesamsamen,
M - Schwefeldioxid und Sulfite, N - Lupinen

Änderungen vorbehalten! Wir wünschen guten Appetit! Die Belegschaft von **Alt-Nauendorf**.