

# Speiseplan vom 15.01.2024 - 21.01.2024

|                        | Menü 1  | Menü 2   | passierte Kost   | Abendessen   |
|------------------------|---|--|--|--|
| <b>Mo.,<br/>15.01.</b> | Karottencremesuppe <sup>2,51,511</sup><br>Sauerkraut <sup>2</sup><br>Püree <sup>52,58</sup><br>Leberknödel <sup>2,51,511,54</sup><br>6,50€<br>501 kcal  |  | Karottencremesuppe <sup>2,51,511</sup><br>Sauerkraut <sup>2</sup><br>Püree <sup>52,58</sup><br>Leberknödel <sup>2,51,511,54</sup><br>501 kcal  | Hering in Tomatensauce <sup>55,61</sup><br>Brot-Butter <sup>51,511,514,52,58</sup><br>476 kcal   |
| <b>Di.,<br/>16.01.</b> | klare Suppe mit Nudeln <sup>2,51,511,54,60</sup><br>Lasagne <sup>51,511,52,58</sup><br>Gurkensalat <sup>52,58</sup><br>5,50€<br>638 kcal  |  | klare Suppe mit Nudeln <sup>2,51,511,54,60</sup><br>Lasagne <sup>51,511,52,58</sup><br>594 kcal  | Elbländer Bärlauchkäse <sup>58</sup><br>Tomaten<br>Kaba <sup>12,52,58</sup><br>Brot-Butter <sup>51,511,514,52,58</sup><br>534 kcal                     |
| <b>Mi.,<br/>17.01.</b> | Minestrone<br>Reisbrei <sup>52,58</sup><br>Zimt und Zucker<br>Kirschkompott <sup>12</sup><br>5,00€<br>555 kcal  | Minestrone<br>Petersiliekartoffeln <sup>2,12,51,511,63</sup><br>warme Fleischwurst<br>5,50€<br>400 kcal  | Minestrone<br>Reisbrei <sup>52,58</sup><br>Zimt und Zucker<br>370 kcal   | Hausmacher Leberwurst<br>Hausmacher Bratwurst<br>Cornichons <sup>4,61</sup><br>Brot-Butter <sup>51,511,514,52,58</sup><br>641 kcal                     |
| <b>Do.,<br/>18.01.</b> | klare Suppe mit Backerbsen <sup>51,511,54,60</sup><br>Cordon-Bleu <sup>1,2,51,511,52,58</sup><br>Pommes Frités<br>Kaisergemüse <sup>52,58</sup><br>Rahmsoße <sup>52,58</sup><br>Mousse au Chocolat <sup>52,57,58</sup><br>7,50<br>850 kcal  |  | klare Suppe mit Backerbsen <sup>51,511,54,60</sup><br>Cordon-Bleu <sup>1,2,51,511,52,58</sup><br>Pürré pass. Kost <sup>2,52,58</sup><br>Kaisergemüse <sup>52,58</sup><br>Rahmsoße <sup>52,58</sup><br>Mousse au Chocolat <sup>52,57,58</sup><br>743 kcal | Gek. Schinken<br>Rettichsalat <sup>52,58</sup><br>Brot-Butter <sup>51,511,514,52,58</sup><br>424 kcal  |
| <b>Fr.,<br/>19.01.</b> | Gemüsecremesuppe <sup>2,51,511,60</sup><br>Fisch a la Bordolaise<br>Reis<br>Kräutersoße <sup>51,511,52,58</sup><br>Tomatensalat<br>7,00 €<br>349 kcal   | Gemüsecremesuppe <sup>2,51,511,60</sup><br>Gemüsebratlinge <sup>51,511,54,60</sup><br>Kräutersoße <sup>51,511,52,58</sup><br>Tomatensalat<br>6,00€<br>445 kcal | Gemüsecremesuppe <sup>2,51,511,60</sup><br>Fisch a la Bordolaise<br>Pürré pass. Kost <sup>2,52,58</sup><br>Kräutersoße <sup>51,511,52,58</sup><br>303 kcal   | Handkäse mit Musik <sup>2,13,58,63</sup><br>Brot-Butter <sup>51,511,514,52,58</sup><br>468 kcal  |
| <b>Sa.,<br/>20.01.</b> | Grüner Bohneneintopf <sup>2,51,511,52,58,60</sup><br>Kassler <sup>51,511,60</sup><br>Banane<br>5,50€<br>448 kcal  |  | Grüner Bohneneintopf <sup>2,51,511,52,58,60</sup><br>Banane<br>231 kcal  | Kartoffelsalat <sup>2,13,61,63</sup><br>ofenfrischer Fleischkäse<br>Senf <sup>61</sup><br>Brot-Butter <sup>51,511,514,52,58</sup><br>4,50€<br>645 kcal |
| <b>So.,<br/>21.01.</b> | klare Suppe mit Grießnockerl <sup>2,51,511,52,54,58,60</sup><br>Putenbrustbraten<br>Bandnudeln <sup>51,511,54</sup><br>Karottengemüse <sup>52,58</sup><br>Rahmsoße <sup>52,58</sup><br>Eisdessert <sup>6,12,52,58</sup><br>7,50<br>660 kcal |  | Putenbrustbraten<br>Pürré pass. Kost <sup>2,52,58</sup><br>Karottengemüse <sup>52,58</sup><br>Rahmsoße <sup>52,58</sup><br>Eisdessert <sup>6,12,52,58</sup><br>450 kcal  | Aufschnitt<br>eingelegter Kürbis <sup>4</sup><br>Brot-Butter <sup>51,511,514,52,58</sup><br>364 kcal   |

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt. Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben [\* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten !