

Speiseplan für ESSEN auf RÄDER

Speiseplan vom 06. Januar bis 31. Januar 2025 (KW 02 bis KW 05)

Montag, 06.01.	Eintopf von Schleifchennudeln mit Putenbrustwürfel, Pfirsichkompott 1,2,3,4,8,11,15,C,I
Dienstag, 07.01.	Milchreis, dazu Apfelmus, Zimt-Zucker 1,2,4,11,I
Mittwoch, 08.01.	Hähnchenkeule mit Rotkohl und Klöße 1,8,C
Donnerstag, 09.01.	Spinat mit Rührei und Kartoffeln 1,2,3,8,15
Freitag, 10.01.	Möhreneintopf mit Rindfleischwürfel, Rote Grütze mit Vanillesoße 1,2,8,9,A,C,I

Montag, 13.01.	Gabelspaghetti mit Bolognese und geriebener Emmentaler 1,2,3,8,15,16,A,C
Dienstag, 14.01.	Schnitzel an Rosenkohl und Kartoffelgratin 1,2,3,8,9,15,16,C
Mittwoch, 15.01.	Kartoffeln mit Quark, Zwiebelwürfel, Leberwurst und Butter 1,2,8,16,C
Donnerstag, 16.01.	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Reis, frisches Obst 1,2,8,15,C,H
Freitag, 17.01.	Linseneintopf mit Kassler und Kartoffelwürfel, Fruchtjoghurt 1,2,8,16,C,I

Montag, 20.01.	Spirelli mit Käse-Schinkensoße, Mandarinenkompott 1,2,4,11,15,16,C,I
Dienstag, 21.01.	Fischstäbchen an Gemüsestreifen und Kartoffelpüree 1,2,3,7,8,14,15,C
Mittwoch, 22.01.	Schweinebraten an Rotkohl und böhmische Knödel 1,2,3,8,9,15,16
Donnerstag, 23.01.	Senfeier mit Kartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat 1,2,3,8,9,15,A,C,E
Freitag, 24.01.	Gräupchen mit Rindfleischwürfel, Schokoladendessert 1,2,4,5,6,8,C,I

Montag, 27.01.	Makkaroni mit Jagdwurstwürfel und Tomatensoße, geriebener Gouda 1,2,3,8,15,16,A,C
Dienstag, 28.01.	Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Vorsuppe 1,2,3,4,8,11,15,I
Mittwoch, 29.01.	Hähnchenbrust an Rahmwirsing und Reis 1,2,8,15,16,C
Donnerstag, 30.01.	Königsberger Klopse mit Kartoffeln, dazu Salat 1,2,3,8,9,15,16,C,E
Freitag, 31.01.	Kartoffelsuppe mit Würstchen, Quarkspeise 1,2,8,9,C,I

Wir bitten um Bestellung spätestens einen Tag vorher. Montag bis Freitag von 9-14 Uhr
telefonisch **03741 – 40 55 854** oder per *e-mail*: catering-by-mf@gmx.de

Änderungen vorbehalten. Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte dem gesonderten Aushang. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Weitere Informationen zu den einzelnen Speisen und darin enthaltenen Allergenen / Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Fachpersonal. Trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung unserer Speisen kann ein Übergang von Allergenen in Spuren nicht ausgeschlossen werden.
Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit dem Caterer.