

## Speiseplan Woche 8

8

Menü 1

Menü 2

Menü 3

<u>Montag</u>	<b>Hühnersuppe</b> <sup>3,17,24</sup> <b>Lasagne Bolognese</b> <sup>3,18,14,20</sup> dazu gem. Salat <b>Buttermilchdessert</b> <sup>1,20</sup>	<b>Hühnersuppe</b> <sup>3,17,24</sup> <b>Frikadellen</b> <sup>13,17,18,23,30</sup> mit Zwiebelsoße <b>Petersilienkartoffeln und Kohlrabigemüse</b> <sup>20</sup> <b>Buttermilchdessert</b> <sup>1,20</sup>	
<u>Dienstag</u>	<b>Blumenkohlcremesuppe</b> <sup>3,14,17,20,21,24</sup> <b>Mini Haxe</b> <sup>22</sup> mit Sauerkraut und <b>Kartoffelpüree</b> <sup>2,18,20,21,23,24,30</sup> frisches Obst	<b>Blumenkohlcremesuppe</b> <sup>3,14,17,20,21,24</sup> <b>Hähnchenfilet im Knuspermantel</b> <sup>3,18,20,24</sup> mit <b>Salzkartoffeln und Karottengemüse</b> <sup>20</sup> Frisches Obst	
<u>Mittwoch</u>	<b>Graupensuppe</b> <sup>3,17,15</sup> <b>Steak „Tomate, Mozzarella</b> <sup>2,3,20</sup> mit <b>Safran Gemüsereis</b> <sup>20</sup> <b>Birnenkompott</b> <sup>2,8</sup>	<b>Graupensuppe</b> <sup>3,17,17</sup> mit <b>Kirschen gefüllter Germknödel</b> <sup>2,13,17,18,21</sup> und <b>Vanillesoße</b> <sup>10,17,18,20,20</sup> <b>Birnenkompott</b> <sup>2,8</sup>	
<u>Donnerstag</u>	<b>Fleischsuppe</b> <sup>17,20,3,34</sup> <b>Königsberger Klopse</b> <sup>3</sup> mit <b>Salzkartoffeln</b> <b>Kapernsoße</b> <sup>2,3,20</sup> und <b>Rote Beete Salat</b> <b>Joghurt</b> <sup>1,20</sup>	<b>Fleischsuppe</b> <sup>17,20,3,24</sup> <b>Gemüsefrikadellen</b> <sup>3,17,18</sup> mit <b>Salzkartoffeln</b> <sup>20,30</sup> <b>Rote Beete Salat</b> <b>Joghurt</b> <sup>1,20</sup>	
<u>Freitag</u>	<b>Klare Gemüsesuppe</b> <sup>3,17,24</sup> <b>Backfisch</b> <sup>17,18,20,21,24,13</sup> mit <b>Zitronensoße</b> , <sup>3,20,24,30</sup> <b>Dillkartoffeln und Romanesco-Sinfonie</b> <sup>20</sup> <b>Erdbeerpudding</b> <sup>17,18,20,21</sup>	<b>Klare Gemüsesuppe</b> <sup>3,17,24</sup> <b>2 gek.Eier</b> <sup>18</sup> mit <b>Grüner Soße</b> <sup>20,23</sup> <b>Petersilienkartoffeln</b> <sup>20</sup> <b>Erdbeerpudding</b> <sup>17,18,20,21</sup>	
<u>Samstag</u>	<b>Kartoffeleintopf mit Kasseler</b> , <sup>13,14,24</sup> dazu <b>Brot oder Brötchen</b> <sup>17,30</sup> <b>Apfelquark</b> <sup>1,20</sup>	<b>Hühnersuppe</b> <sup>3,17,24</sup> <b>Grießbrei</b> <sup>17,20</sup> mit <b>Fruchtcocktail</b> , <sup>2,8</sup> <b>Apfelquark</b> <sup>1,20</sup>	<b>Hühnersuppe</b> <sup>3,17,24</sup> <b>gebratene Maultaschen</b> <sup>2,3,20,18</sup> mit <b>Tomatensoße</b> <sup>3,20,30</sup> und <b>Salat</b> <b>Apfelquark</b> <sup>1,20</sup>
<u>Sonntag</u>	<b>Flädlesuppe</b> <sup>3,24,17,18</sup> <b>Krustenbraten</b> <sup>22</sup> mit <b>Grünkohl</b> <sup>20</sup> <b>Kartoffelselleriepüree</b> <sup>2,18,20,21,23,24,30</sup> <b>Vanillepudding mit Schokosoße</b> <sup>17,19,20</sup>	<b>Flädlesuppe</b> <sup>3,24,17,18</sup> <b>Hähnchenbrustfilet</b> <sup>22</sup> in <b>Pilzrahmsoße</b> , <sup>2,3,20,24</sup> mit <b>Kräuterkartoffeln und Kaisergemüse</b> <sup>20</sup> <b>Vanillepudding mit Schokosoße</b> <sup>17,19,20</sup>	

Farbstoffe=1 Antioxidationsmittel=2 Geschmacksverstärker=3 Phosphate=4 Süßungsmittel=5 Koffeinhaltig=6 Konservierungsstoffe=7 Säuerungsmittel=8 Chininhaltig=9 Geschwefelt=10 Geschwärtzt=11 Süßstoff=12 Jodsalz=13 Stärke=14 Alkohol=15 unter Schutzatmosphäre verp.=16 Glutenhaltig=17 Eierzeugnis=18 Enthält Spuren von Nüssen=19 Milcherzeugnis Laktosehaltig=20 Sojaerzeugnis=21 Nitritpökelsalz=22 Senfhaltig=23 Sellerie u. Sellerieerzeugnis=24 Sesam u. Sesamerzeugnis=25 Lupine=26 Weichtiere=27 Schalenfrüchte=28 Fisch u. Fischerzeugnis=29 Weizen=30 Die Kennzahlen beziehen sich auf die Zusatzstoffe und **Allergene**

**Mainterrasse Service GmbH**

**06181/6672148**

Änderungen sind vorbehalten