

täglich Vorsuppe und Dessert

	Menü I			Menü II		
Montag 18.01.2021	Currygeschnetzeltes mit Ananas und Asia Gemüsenudeln		k.f.g.i. a.d.l.4. 12.	Frikadelle mit Bratensauce und Blumenkohl, dazu Sahnepüree		c.g.i.a. j.
Dienstag 19.01.2021	Streifen von geräucherter Putenbrust in Sahnesauce mit Broccoliröschen und Kartoffeln serviert		f.g.i.a. j.l.	Frische, gebratene Champignons mit Schnittlauchsauce und Kartoffelpüree		c.g.i.a.
Mittwoch 20.01.2021	Milchreis mit heißen Kirschen, Zimz & Zucker		g.a.l.	Nudel- Gemüseauflauf mit Fleischwurst, dazu Salat		c.g.a.j. l.8.2.
Donnerstag 21.01.2021	Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Rote-Bete-Salat		g.i.a.l.	Geflügelrollbraten mit Majoransauce, Leipziger Allerlei und Duftreis serviert		i.a.j.
Freitag 22.01.2020	Heringstipp "Hausfrauen Art" in Sahnesauce mit Äpfeln und Gurke, dazu Petersilienkartoffeln		g.i.a.j. l.	Jägerschnitzel mit frischen Champignons, dazu eine Grilltomate und Pommes frites		c.g.i.a. j.l.
Samstag 23.01.2021	Käse- Lauchsuppe mit Hackfleisch		c.g.i.a. j.l.	2 Spiegeleier mit Rahmspinat und Butterkartoffeln		c.g.i.a. l.
Sonntag 24.01.2021	Düsseldorfer Senfbraten in Altbiersauce, dazu Rotkohl und Knödel		c.g.i.a. j.l.	Gebackenes Sellerieschnitzel, serviert auf Tomatenkompott, dazu Stampfkartoffeln		c.g.i.a. j.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:/ Allergene: **1** Konservierungsstoffe, **2** Farbstoff, **3** Süßungsmittel, **4** Zuckerart und Süßungsmittel, **5** Geschmacksverstärker, **6** Antioxidationsmittel, **7** Phosphat, **a** glutenhaltige Getreide, **b** Krebstiere, **c** Eier, **d** Fisch, **e** Erdnüsse, **f** Sojabohnen, **g** Milch, **h** Schalenfrüchte, **i** Sellerie, **j** Senf, **k** Sesam, **l** Schwefeldioxid und Sulphite, **m** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.