

Speiseplan vom 12.12.2022 bis 18.12.2022 KW 50

Bei Fragen zur Kennzeichnung sprechen sie bitte unser Küchenpersonal an.

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Bratwurst mit Porreegemüse und Kartoffelpüree Dessert	Milchreis mit Zucker und Zimt Dessert	gebackene Hähn. Schenkel mit Grilltomaten und Risottoreis Dessert
Dienstag	Hackbällchen mit Kapern und Salzkartoffeln Dessert	Blumenkohlsuppe mit Reis Dessert	Frühlingsrolle mit Hühnchen, süß-sauer Soße und Reis Dessert
Mittwoch	Schmandschnitzel mit Kartoffeln und Salat Dessert	Gnoccis mit Steinpilzsoße Dessert	Maultaschen in Kräutersoße Dessert
Donnerstag	Hähnchenbrust Toscana mit Zucchini u. Schinkentomatensauce und Maccaroninudeln Dessert	vegetarische Maultaschen mit Sahnesoße und frischen Kräutern Dessert	Frikadelle mit Kohlrabi-gemüse und Salz-gurken Dessert
Freitag	Backfisch auf warmem Kartoffelsalat Dessert	Apfeltaschen mit Vanillesoße Dessert	Perlgrauen mit Gulasch und Salzgurken Dessert
Samstag	kräftige Kartoffelsuppe mit Bockwurst Dessert	Resissuppe mit Eierstich Dessert	Käsewürstchen in Hefeteig gebacken Ketchup Dessert
Sonntag	Hähnchensteak mit Pfefferrahmsauce, Bohnen-gemüse u. Kartoffeln Dessert	vegetarische Ravioli mit Toamtensoße Dessert	Currywurst mit Kartoffelspalten Dessert

Wir wünschen Ihnen guten
Appetit

www.catering-jungermann.de

Abkürzungen Allergene:

A: Gluten
Krebstiere
C: Eier
D: Fische
E: Erdnüsse
F: Sojabohnen
G: Milch
H=Schalenfrüchte
I: Sellerie
J: Senf
K: Sesam
L: Schwefeldioxid
M: Lupinen
N: Weichtiere

Abkürzungen Zusatzstoffe:

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Antioxidationsmitteln
3. mit Farbstoffen
4. mit Süßungsmittel
5. kann Gräten enthalten
6. mit Geschmacksverstärker
7. mit Phosphat
8. geschwefelt
9. gewachst
10. geschwärzt
11. Oberfl. mit Natamycin behandelt
12. mit Coffein
13. mit Alkohol
14. Nitritpökelsalz

Kunde: _____

**bei Um-/Abbestellung des Essens
bitte unter der Nummer:**

0172 6150066