

Speisekarte Monat Februar 2023

Woche vom 30.01.2023 bis 03.02.2023

Montag:	Bunte Nudeln ^a mit Spinat-Käse-Soße ^b und Obst ²
Dienstag:	Bratwurst ⁴ mit Gemüse ^d und Kartoffelbrei ⁶
Mittwoch:	Kartoffelauflauf mit Gehacktem und Salat
Donnerstag:	Möhreneintopf mit Rindfleisch, Brot und Dessert ^d
Freitag:	Fischfilet ⁱ mit Petersiliensoße ^d und Kartoffeln

Woche vom 06.02.2023 bis 10.02.2023

Montag:	Rahmgeschnetzeltes ^{b,d,6} mit Nudeln ^a und Dessert ^d
Dienstag:	Leberkäse ⁴ mit Rotkohl ^{8,5,2} und Kartoffelbrei
Mittwoch:	Nudelsuppe ^e mit Hühnerfleisch, Brot ^a und Obst
Donnerstag:	Gabelspaghetti ^a mit Schinkensahnesoße ^{d,8} und Salat
Freitag:	Backfisch ⁱ mit Dillsoße ^d , Bratkartoffeln ⁸ und Salat

Woche vom 13.02.2023 bis 17.02.2023

Montag:	Gulasch ^{2,8} mit Spirelli ^a und Salat
Dienstag:	Geflügel-Igelwürstchen ^{2,5} mit Tomatensoße ^d , Kartoffelbrei ⁸ und Salat
Mittwoch:	Weißkrautpfanne mit Gehacktem ⁸ und Kartoffeln
Donnerstag:	Gemüsesuppe ^e mit Brot ^a und Quarkspeise ^{d,3}
Freitag:	Fischstäbchen ⁱ mit Kräutersoße ^d , Reis und Rote Bete ²

Woche vom 20.02.2023 bis 24.02.2023

Montag:	Griesbrei ^{b,d} mit Zucker & Zimt und Kompott, ³
Dienstag:	Schweinbraten ^{5,8} mit Spätzle ^{a,b,d} und Brokkoli
Mittwoch:	Reissuppe ^e mit Rindfleisch, Brot ^a und Dessert ^d
Donnerstag:	Bratgemüse mit Sahnesoße ^d , Nudeln ^a und Salat
Freitag:	Hähnchennuggets ⁶ mit Currysoße, Bratkartoffeln ^b und Obst

Woche vom 27.02.2023 bis 03.03.2023

Montag:	Jägerschnitzel ^{b,2,8} mit Nudeln und Tomatensoße ³
Dienstag:	Frikadelle ^{a,8} mit Gemüse und Püree ^{b,d} ,
Mittwoch:	Spinat mit Rührei ^b und Kartoffeln
Donnerstag:	Fisch ⁱ mit Kräutersoße ^d , Reis und Salat
Freitag:	Möhrensuppe ^e mit Rindfleisch, Brot ^a und Dessert ^d



Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

1- Farbstoff; 2- Phosphat; 3- Süßungsmittel; 4- Gewachst; 5- Konservierungsstoffe; 6- Geschwefelt; 7- Geschmacksverstärker; 8- Anti-Oxidationsmittel
a-Glutenhaltiges Getreide, b-Eier u. Erzeugnisse daraus, c-Erdnüsse, d-Milch u. Erzeugnisse daraus, e-Sellerie, f-Sesam, g-Lupinen, h-Krebstiere, i-Fische, j-Soja,
k-Schalenfrüchte, l-Senf, m-Schwefeldioxid, n-Weichtiere

Allergene laut Allergen Liste: a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, l, m, n

Da in unserer Küche auch gluten-, ei-, sellerie- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, können alle Speisen auch Spuren dieser Stoffe enthalten.