

Speiseplan 10.02.2025



KW 7	Menüs
Mo 10.2.	<p>Blattsalat mit Dressing (C, D, M) Eieromlette aus der Pfanne (A) mit Salzkartoffeln Gurken-Kräuterquark (C, D, M)</p> 
Di 11.2.	<p>Leberkäse vom Kalb (C, D, 4, 5) mit süßem Hausmacher-Senf (B, 1, 2) dazu eine Bäckersemmel (G1) Rohkost</p> 
Mi 12.2.	<p>Rindersaftgulasch von der Keule im eigenen Saft geschmort mit Wurzelgemüse Zwiebel, Sellerie, Petersilienwurzel, Pastinake (C, D) dazu Spätzle (A, G1, I) Obst</p> 
Do 13.2.	<p>Bayerischer Semmelknödel (A, C, D, G1) mit einer traditionellen Pilzrahmsauce Zwiebel, Sellerie, Karotte, Petersilienwurzel, Pilze (M, C, D) dazu milden Krautsalat (C, D) Fruchtquark (M)</p> 
Fr 14.2.	<p>Rote Beete-Salat (C, D) Käsespätzle nach "Hausmacher Art" Eierknöpfli in Käse Zwiebel, Sellerie, Peter silienwurzel, Pastinake (A, C, D, G1, M) Naturjoghurt (M) mit Müsli (B, G1, G3, G4)</p> 



 = Geflügel,  = Vegetarisch,  = Rind,  = Fisch

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 4 = Phosphat, 5 = Nitritpökelsalz, Nitrat, A = Eier, B = Schwefeldioxid und Sulfite, C = Senf, D = Sellerie, F = Fisch, G = Glutenhaltiges Getreide, G1 = Weizen, G3 = Gerste, G4 = Hafer, H = Sesamsamen, I = Soja, M = Milch