

05.12.2022 –09.12.2022

Montag

Menü 1

Grillteller (Krustenbraten, Krakauer) mit Soße  
Sauerkraut und Kartoffeln  
dazu Stückobst

a1,g,i

vegetarisch



Vollkorn-Spaghetti mit Gemüsebolognese,  
geriebener Hartkäse  
buntem Blatt-Salat und Stückobst

a1,g

Dienstag

Menü 1

Geschmorte Entenkeule mit Soße  
Rotkohl und Spätzle Joghurtspeise

a1,g,i

a1,c,g,3

vegetarisch



Nudelauflauf mit Mischgemüse  
in Tomate- Sauce gratiniert  
Blatt-Salat und Fruchtjoghurt

c,g´

Mittwoch

Menü 1



Seelachsfilet mit Dillsoße  
Dampfkartoffeln und Tomatensalat, Kirschkompott

a1,i,j,8

vegetarisch

Grillspieß mit Tofu, Paprika, Zucchini, Champignons und Zwiebeln  
auf Tomatenpüree mit Reis  
Fruchtkompott

a1,c,g,i

**Donnerstag**

**Menü1**

Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen in weißer Sauce,  
im Kräuterris-Rand,  
Joghurtspeise

**a1,g,i**

vegetarisch



Ravioli mit Rucola Käsefüllung und Paprikasauce  
dazu einen gemischten Salat (Paprika, Gurke, Tomate)  
Joghurtspeise

**a1,c,g,2**

**Freitag**

**Menü 1**



Eintopf mit Spanischer Salami, Schweinefleisch, Kichererbsen  
und weißen Bohnen, Paprika und Tomaten  
würzig abgeschmeckt dazu ein Brötchen  
Stückobst

**a1,c,g,2,8,11**

vegetarisch

Zwiebelsuppe mit kleinen Gemüsen  
und Croutons

**a1,c,g**

**Liebe Gäste wir empfehlen zu dem gesundheitsfördernden  
Menü einen Salat vom Buffet und ein Stück Obst**

**Heute haben wir nach Empfehlungen der  
Deutschen Gesellschaft für Ernährung  
ein spezielles Essen für Sie zusammengestellt:**

**Es ist besonders ausgewogen, meist regional und  
saisonal. Sie erkennen es an diesem Zeichen!**

