

Woche 8

Speiseplan



	Rosen-Montag, 20.2.	Fastnachts-Dienstag, 21.2.	Ascher-Mittwoch, 22.2.	Donnerstag, 23.2.	Freitag, 24.2.	Samstag, 25.2.	Sonntag, 26.2.
Silber	Fleischkäse (*6) mit Zwiebelsoße, Pürée und Rahmkarotten		Sauere Rahmplättle mit Bockwurst (*6) und Joghurt	Panierte Geflügelschnitzel mit Spaghetti und brauner Soße, Salat	Zigeunergulasch (vom Schwein) mit Paprikastreifen und Langkornreis, Gebäck		
Gold	Hähnchengeschnetzeltes mit Teigwaren und Salat, Obst	Cordon bleu (vom Schwein) mit Natursoße, Pürée und Erbsen, Früchtequark	Paniertes Fischfilet mit Reis, Kräutersoße und Salat, Joghurt	Burgunderbraten (vom Rind) mit Rotkraut und Knödel, Apfelkompott	Filet vom Hähnchen mit Rahmsauce und Spätzle, bunter Salat, Gebäck		
Fit	Gemüsebratling mit Farmerkartoffeln und Zigeuner-Dipp	Tagliatelle "Napolì" mit Tomatensoße, Reibekäse (*1) und Salat	Tomaten-Pilz-Rührei mit Salzkartoffeln, Joghurt	Dampfnudel mit Vanillesoße, Apfelkompott	Vegetarische Frühlingsröllchen mit Reis und Asiagemüse		
Kalt	Goll's große Salatschale mit Partyfrikadelle, 1 Brötchen	Hering "Hausfrauen Art" mit 2 Scheiben Graubrot	Goll's große Salatschale mit marinierten Champignons, 1 Ciabattabrötchen	Pikanter Wurstsalat (*6), reich garniert, 2 Baguette	Goll's große Salatschale nach Art des Hauses, 1 Scheibe Bauernbrot		
Auswahl-Menü	Gebratene Spaghetti mit Ei und Gemüsestreifen, Obst		Spanische Reispfanne mit Gemüse, Hühnchen und Fisch, Joghurt	Kassler mit Sauerkraut und Pürée, Apfelkompott	Hoki-Filet mit Tomatensoße, Vollkornnudeln, Gebäck		

Kursiv = Empfehlung für Kinder. Zusatzstoffe: *1 mit Farbstoff *1a geschwärzt *2 mit Konservierungsstoff *3 mit Süßungsmittel *3a Süß-mittel enthält Phenylalaninquelle *4 mit Natrium Glutamat *5 mit Antioxidationsmittel *5a geschwefelt *6 mit Phosphat *7 mit Stärke *8 mit Milcheiweiß *9 mit Pflanzeneiweiß *10 mit Eiklar *11 unter Verwendung von Milch/Sahne *12 mit kakaohaltiger Fettglasur *13 mit Koffein *14 mit Chinin