

Woche

3

Speiseplan

DE
BW 31053
EG

	Montag, 17.1.	Dienstag, 18.1.	Mittwoch, 19.1.	Donnerstag, 20.1.	Freitag, 21.1.
Silber	Schwäbisches Fleischküchle mit Salzkartoffeln und Wirsing	Tortellini mit Tomatensoße und Salat	Königsberger Klopse an Kapernsoße, Kartoffeln und Rote-Bete-Salat	Hähnchenbrust ungarisch mit Rahmsoße und Bandnudeln, Möhrengemüse	Kräftiger Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch, 1 Baguette, Nachtisch
Gold	Hähnchenbrustfilet "italienisch", mit Zucchini-Tomaten-Gemüse und Teigwaren, Joghurt	Schlachtplatte mit Leberwurst und Kasslerscheibe (*6) mit Sauerkraut und Pürée, Kompott	Spaghetti à la Bolognese (Rindfleischsoße), Reibekäse (*1), bunter Salat, Gebäck	Gyrospfanne mit Tomatenreis, Tzaziki und Krautsalat, Pudding	Paniertes Schweineschnitzel mit Hörnle und Salat, Obst
Fit	Frühlingsrolle vegetarisch mit süß-saurer Soße und Reis	Das süße Gericht: Germknödel mit Kirschfüllung und Vanillesoße	Pfannkuchen mit Rosenkohl mit Mandelplättchen	Canneloni mit Ricotta-Spinat-Füllung, Tomatensoße und Blattsalat	Blumenkohl an Schnittlauchsoße mit Salzkartoffeln
Kalt	Russische Eier: Gekochte halbe Eier auf Fleischsalat (*4,6) mit Seelachsscheibe (*1) und 2 Brötchen	Goll`s große Salatschale mit gebackenen Tintenfischringen, 1 Baguette	Goll`s große Salatschale mit Frischkäse, 1Vollkorn- Brötchen	Goll`s große Salatschale mit Kasslerscheibe, 1 Kutscherweck	Goll`s große Salatschale mit Partyfrikadellen, ein Baguette
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					