












# Speiseplan

AHZ - Robert-Krekel-Haus/Konrad Arndt

52. WOCHE

vom 25.12.2017 bis 31.12.2017



	Menü 1	Menü 2
 Montag 25.12.17 1. Weihnachtsfeiertag 	Kraftbrühe mit Eierstich <sup>Ei,S</sup> Tranchen von der Entenbrust in Rotweinsauce <sup>s</sup> Rotkohl Knusprige Mandelbällchen <sup>G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1</sup> Mousse au Chocolat <sup>M,Me,La</sup>	Kraftbrühe mit Eierstich <sup>Ei,S</sup> Kürbis -Lasagne <sup>G,G1,M,Me,La</sup> Winterlicher Salat mit Essig - Öldressing  Mousse au Chocolat <sup>M,Me,La</sup>
 Dienstag 26.12.17 2. Weihnachtsfeiertag	Gelbe Gemüsesuppe <sup>M,Me,La,S</sup> Zarte Kalbsstreifen in Pfifferling-Rahmsauce <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> Rosenkohl glaciert <sup>M,Me,La</sup> Kartoffelrösti Zimtcreme <sup>M,Me,La</sup> 	Gelbe Gemüsesuppe <sup>M,Me,La,S</sup> gefüllte Pasta Teigtaschen Agnolotti Feigen Pfanne <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,E</sup> mit gehobelten Parmesankäse <sup>M,Me,La</sup> Tomatensauce <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> Bunter Mischsalat mit Dressing Zimtcreme <sup>M,Me,La</sup>
Mittwoch 27.12.17 	Gemüsesuppe mit Maultaschen <sup>G,G1,S</sup> Schlachtplatte mit Eisbeinfleisch und Blutwurst auf Sauerkraut <sup>G,G1,G3</sup> Kartoffelpüree <sup>M,Me,La</sup>  Obstsalat	Gemüsesuppe mit Maultaschen <sup>G,G1,S</sup> Vegetarisches Chili <sup>G,G1,G3</sup> in milder Käsesauce <sup>M,Me,La</sup> Fladenbrot <sup>G,G1,G5</sup> Eisberg-Tomatensalat mit Dressing Obstsalat
Donnerstag 28.12.17 	Minestrone "vegetarisch" <sup>G,G1,S</sup> Pizragout nach "Jäger Art" <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> mit Serviettenknödel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> Endiviensalat mit Dressing  Banane	Minestrone "vegetarisch" <sup>G,G1,S</sup> Kaiserschmarrn <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> Vanillesauce <sup>G,G1,M,Me,La</sup>  Banane
Freitag 29.12.17 	Kürbis-Kokos Suppe nach "Thai Art" <sup>G,G1,S</sup> Kap-Seehechtfilet paniert <sup>G,G1,Fi</sup> Remouladensoße <sup>M,Me,La</sup> Kartoffelsalat "natur"  Wassermelone	Kürbis-Kokos Suppe nach "Thai Art" <sup>G,G1,S</sup> Bio Gemüse-Kartoffel-Rösti <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,S</sup> Remouladensoße <sup>M,Me,La</sup> Endiviensalat mit Dressing  Wassermelone
Samstag 30.12.17 	Linseneintopf <sup>s</sup> mit Wienerwürstchen Vollkornbrötchen <sup>G,G1,G3,G4</sup>  Kernlose Trauben hell	Bio Kartoffel-Möhren-Eintopf <sup>s</sup>  Vollkornbrötchen <sup>G,G1,G3,G4</sup>  Kernlose Trauben hell
<b>Silvester</b> Sonntag 31.12.17 	Gelbe Gemüsesuppe <sup>M,Me,La,S</sup> Schweineschnitzel paniert <sup>G,G1</sup> Spargelgemüse in Sauce Hollandaise <sup>G,G1,M,Me,La</sup> Petersilienkartoffeln Vanille-Erdbeereisbecher <sup>Ei,M,Me,La,Sf</sup>	Gelbe Gemüsesuppe <sup>M,Me,La,S</sup> Omelette mit Gemüsefüllung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> Kartoffelgratin <sup>M,Me,La</sup> Bio Käsesauce <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> Vanille-Erdbeereisbecher <sup>Ei,M,Me,La,Sf</sup>

Änderungen vorbehalten. Allergeninformationen liegen zur Einsicht in der Küche vor.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Verpflegungsteam!  
 "Essen hält Leib und Seele zusammen"

