

Speisekarte Mittagessen vom 13.01.2025 bis 19.01.2025

Tag ³	Vollkost	Cafe K Gericht	Vollwertkost
Montag 13.01.	Kartoffelpuffer (A,O,C) Apfelmus (5) Grießpudding (A,O,G)	siehe Angebot	Mediterrane Gemüsepfanne (G,I) Hirtenkäse (G) Bulgur (A,O) gem. Salat (G,J) Grießpudding (A,O,G)
Dienstag 14.01.	Ofenkürbis Paprika-Kokossauce (A,O,E,H) Salzkartoffeln gem. Salat (G,J) Zitronenspeise	siehe Angebot	Seelachs in Eihülle (A,O,C,D) Rahmsauce weiß (1,A,O,G) Salzkartoffeln gem. Salat (G,J) Zitronenspeise
Mittwoch 15.01.	Putenschnitzel (A,O) Zwiebelsahnesauce (A,O,G) Salzkartoffeln Krautsalat (5,J) Erdbeerquarkspeise (G)	siehe Angebot	Kartoffel-Champignongratin (1,A,O,G) Krautsalat (5,J) Erdbeerquarkspeise (G)
Donnerstag 16.01.	Kartoffel-Lauch-Eintopf (G,I) Sesam Croutons (A,O,P,Q,S,F,K) Chinakohlsalat (1,5,8,C,G,J) Pudding Haselnussgeschm. (G)	siehe Angebot	Gemüsebratling (A,O,T,I) Käsesauce (G) Salzkartoffeln Chinakohlsalat (1,5,8,C,G,J) Pudding Haselnussgeschm. (G)
Freitag 17.01.	Seelachs in Eihülle (A,O,C,D) Petersiliensauce (1,A,O,G) Salzkartoffeln Fingermöhren Pudding Schokolade (G)	siehe Angebot	vegetarischer Grünkohl (E,G,H) Sesamkartoffeln (K) gem. Salat (G,J) Pudding Schokolade (G)
Samstag 18.01.	mittags geschlossen		
Sonntag 19.01.	mittags geschlossen		

Änderungen vorbehalten!

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoffe (5) mit Antioxidationsmittel (7) geschwefelt (8) mit Süßungsmittel (9) mit Phosphat (A) Glutenhaltiges Getreide (O) Weizen (P) Roggen (Q) Hafer (S) Gerste (T) Dinkel (C) Eier und Eierzeugnisse (D) Fisch und Fischerzeugnisse (E) Erdnüsse und Nusserzeugnisse (F) Soja und Sojaerzeugnisse (G) Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose) (H) Schalenfrüchte (I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse (J) Senf und Senferzeugnisse (K) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse (L) Schwefeldioxid und Sulfite (Q) Milch und -erzeugnisse