

# Speiseplan-52.KW

für die Woche vom 23.12.2024 bis 29.12.2024



	Menü 1	bitte hier die Menge eintragen	Menü 2	bitte hier die Menge eintragen	Salatteller mit Beilage T, L, P, V	kaltes Kotelett mit Kartoffelsalat (A) Nudelsalat (B)	Dessert	Kuchen
<b>Montag</b> 23.12.2024	Passierte Erbsensuppe <sup>a)i)</sup> „Schweineschnitzel Wiener Art“, mit Rahmblumenkohl <sup>g)</sup> und Kartoffelpüree <sup>g)l)</sup>	großes Menü	Passierte Erbsensuppe <sup>a)i)</sup> „Hausmacher Reibekuchen“, mit Apfelkompott	großes Menü	Bitte den <b>Buchstaben</b> für die Beilage eintragen	großes Menü		
		kleines Menü		kleines Menü				
<b>Dienstag</b> 24.12.2024	Hühnersuppe mit Einlage <sup>c)i)</sup> „Spanisch Frico“, Kartoffelrahmtopf & Schweinefleisch und schlesischen Gurken	großes Menü	Hühnersuppe mit Einlage <sup>c)i)</sup> Kaiserschmarrn „Tiroler Art“ <sup>a)c)g)l)</sup> auf warmer Vanillesoße <sup>g)</sup>	großes Menü	Bitte den <b>Buchstaben</b> für die Beilage eintragen	großes Menü		
		kleines Menü		kleines Menü				
<b>Mittwoch</b> 25.12.2024	Italienische Minestrone & Gnocchi <sup>a)c)i)</sup> „Tranchen von der Gänsebrust“ auf feiner Orangensoße mit Romanescoröschen & Kartoffelgratin	großes Menü	Italienische Minestrone & Gnocchi <sup>a)c)i)</sup> Gebratene Lachswürfel in Café de Paris-soße an Bandnudeln & winterlicher Rapunzel Salat in Honig-Senf Marinade	großes Menü	Bitte den <b>Buchstaben</b> für die Beilage eintragen	großes Menü		
		kleines Menü		kleines Menü				
<b>Donnerstag</b> 26.12.2024	Geflügelrahmsuppe <sup>g)</sup> „Wildschweingulasch nach Art der Mamsell“, in Preisselbersoße <sup>g)f)j)l)</sup> Spätzle <sup>a)c)</sup> & Speckrosenkohl <sup>f)</sup>	großes Menü	Geflügelrahmsuppe <sup>g)</sup> „Gebratene Schupfnudeln“, <sup>a)c)</sup> mit Brechspargel und grünen Böhnchen auf Tomaten-Käse-Rahm	großes Menü	Bitte den <b>Buchstaben</b> für die Beilage eintragen	großes Menü		
		kleines Menü		kleines Menü				
<b>Freitag</b> 27.12.2024	Kantonesische Gemüsesuppe <sup>f)</sup> Heringstipp „Hausfrauen Art“, mit <sup>c)g)l)d)</sup> Bratkartoffeln und roter Bete <sup>i)</sup>	großes Menü	Kantonesische Gemüsesuppe <sup>f)</sup> Pikantes Gemüse-Chili <sup>g)</sup> mit gelben Butterreis <sup>g)f)</sup>	großes Menü	Bitte den <b>Buchstaben</b> für die Beilage eintragen	großes Menü		
		kleines Menü		kleines Menü				
<b>Samstag</b> 28.12.2024	„Wirsingkartoffelstampftopf“, mit Kassler-Fleisch	großes Menü	Omelett mit Gemüse-Feta-Füllung, <sup>a)c)g)</sup> und Kartoffelpüree <sup>g)l)</sup>	großes Menü	Bitte den <b>Buchstaben</b> für die Beilage eintragen	großes Menü		
		kleines Menü		kleines Menü				
<b>Sonntag</b> 29.12.2024	Rinderkraftbrühe „Celestine“ <sup>a)c)g)i)</sup> Rinderroulade „Bürgerliche Art“, <sup>j)l)g)f)</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>f)</sup> und Salzkartoffeln	großes Menü	Rinderkraftbrühe „Celestine“ <sup>a)c)g)i)</sup> Gebackene Riesenchampignons, gefüllt mit Kräuterfrischkäse auf Bratkartoffel-Röstgemüsepfanne <sup>a)c)g)</sup>	großes Menü	Bitte den <b>Buchstaben</b> für die Beilage eintragen	großes Menü		
		kleines Menü		kleines Menü				

Wahlweise als **Menü 3** täglich ein gemischter Salatteller mit **Thunfisch (T)**, **Lachs (L)**, **Putenstreifen (P)** oder in **vegetarisch (V)**  
 oder alternativ kaltes Kotelett mit Kartoffelsalat **(A)** oder Nudelsalat **(B)**  
 Dessert mit Süßungsmittel & Allergene **g),h),c),a)** können enthalten sein!

**Änderungen vorbehalten!**

Allergenkennzeichnung: a) Gluten b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch/ Laktose  
 h) Schalenfrüchte/ alle Nussorten i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid/ Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Bitte hier den Namen eintragen:

**Bitte den ausgefüllten Plan zeitnah bei der nächsten Essensbelieferung dem Fahrer mitgeben**

**Wir wünschen guten Appetit!**