

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 28.01.	Reiseintopf mit Fleischklößchen Eierstich ^{A,C,I,J} Dessert	3 Kartoffeltaschen mit Käsesoße und buntem Gemüse Obst ^{A,G}	Zwiebelschnitzel mit Bratensoße, Kartoffeln und Wachsbohnsalat ^{A,G}	bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen, Ei, Joghurtdressing und Baguette ^{A,C,G}
Di 29.01.	Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße Reibekäse und Obst ^{A,G,J}	Gyros vom Schwein hausgem. Tzaziki Tomatenreis und Krautsalat ^G	Fischfilet "Bordelaise" mit Kräuter-Senfsoße, Salzkartoffeln und Krautsalat ^{A,G,J}	Quarktöpfchen mit Vanille-Sahnequark, roter Grütze und Einback ^{A,G}
Mi 30.01.	Gemüsesuppe mit Kartoffeln und Schweinefleisch Obst ^{A,C,I}	Landhauspfanne mit Spätzle, Gemüse, Hackbällchen und Käsesoße Obst ^{3,A,G}	Bratwurst mit Soße, Sauerkraut, Salzkartoffeln und Senf ^{3,A,G,J}	bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen, Ei, Joghurtdressing und Baguette ^{A,C,G}
Do 31.01.	Hefeklöße mit Vanillesoße und Kirschen ^{A,G}	Brokkoliauflauf mit Kartoffeln und Käse, Dessert ^{A,G}	Rinderroulade in Soße, Apfelrotkohl ^{3,8,A,J} , Petersilienkartoffeln	Quarktöpfchen mit Vanille-Sahnequark, roter Grütze und Einback ^{A,G}
Fr 01.02.	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und Bauchfleisch, Dessert ^I	Chili con carne mit Reis ^A und Obst	Schlachteplatte Blut- und Leberwurst auf Sauerkraut, mit Kartoffeln und Senf ^{A,J}	bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen, Ei, Joghurtdressing und Baguette ^{A,C,G}
Sa 02.02.		Kesselgulasch mit Kartoffeln und Paprika Dessert ^{A,J}	Nackenbraten in leichter Senfsoße Blumenkohl ^{3,A,G,J} Petersilienkartoffeln	
So 03.02.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	Hähnchenkeule Möhrengemüse Kartoffeln ^{3,A,G} Obst	Rinderbraten mit Leipziger Allerlei und Thüringer Klößen Obst ^{A,G}	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Speisezusätze • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker
Allergene • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 04.02.	Blumenkohlsuppe mit Rahm, Vollkornbrötchen und Dessert ^A	Gemüsemautaschen mit Petersiliensoße und Möhrensalat ^{A,G}	Fleischkäse mit Bratensoße Salzkartoffeln und Möhrensalat ^{A,G}	bunter Salatteller mit Schinken- und Käsestreifen, Ei und Baguette ^G
Di 05.02.	Nudelsuppe mit Rindfleisch, Eierstich und Gemüse Dessert ^{A,G}	Apfelstrudel mit Vanillesoße Obst ^{A,G}	Schweinerückensteak mit Sauce Bernaise, Brokkoli und Kartoffeln Obst ^{A,G}	Geflügelsalat mit Mandarinen, Butter und Baguette ^G
Mi 06.02.	Vollkornnudeln mit Gemüse und Käsesoße ^{A,G} Obst	Schweinebraten in feiner Soße, mit Blumenkohlgemüse und Kartoffeln ^{A,C,J}	geb. Fischfilet mit Dillsoße, Salzkartoffeln und Rotkrautsalat ^{A,G}	bunter Salatteller mit Schinken- und Käsestreifen, Ei und Baguette ^G
Do 07.02.	Mexikanischer Eintopf mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Knackwurstscheiben ^A	Eieromelett auf Blattspinat mit Salzkartoffeln ^{A,C,G}	Frikadelle mit Bratensoße, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln ^{A,G}	Geflügelsalat mit Mandarinen, Butter und Baguette ^G
Fr 08.02.	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus ^{A,G}	Wirsing-Fischroulade mit Reis und Brokkoli-Champignon Gemüse Dessert ^{A,G}	Schweinegeschnetzeltes "Stroganoff Art" mit frischen Champignons und Spätzle, Obst ^{A,G,I}	bunter Salatteller mit Schinken- und Käsestreifen, Ei und Baguette ^G
Sa 09.02.		Nudelsuppe mit Rindfleisch und Eierstich Dessert ^{A,C,G,I}	ged. Hähnchenbrust in Cremesoße, Brokkoli und Reis ^{A,G}	
So 10.02.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	geb. Schollenfilet mit Speck und Zwiebeln Kräutermöhren und Kartoffeln ^{B,A}	Sauerbraten mit Apfelrotkohl und ^{B,A} Petersilienkartoffeln	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Speisezusätze • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker
Allergene • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 11.02.	Gemüseintopf Gärtnerin mit Hörnchennudeln, Eierstich und Petersilie ^{A,I} Dessert	Kürbisgratin mit Kartoffeln und Blattsalat mit roter Beete ^{A,G}	Geflügelleber in Rotweinsauce mit Kartoffelpüree Dessert ^{A,G}	Salatteller "Mexikana" mit Kidneybohnen, Mais, Paprika, Gurke und Tomate, Baguette ^{A,G}
Di 12.02.	ital. Tomatengemüse auf Bandnudeln mit geriebenem Käse Dessert ^{A,G}	Eierkuchen mit Fruchtfüllung und Vanillesauce ^{A,C,G}	Welsfilet paniert mit Kräutersauce, Buttererbsen und Salzkartoffeln ^{A,G}	Quarktöpfchen "Pflirsich Melba" mit Erdbeersauce und Einback ^{A,G}
Mi 13.02.	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu heiße Kirschen ^{A,G}	Gnocchi mit Spinat-Champignon- Frischkäsesauce und Gurkensalat ^{A,G,I}	Rindergulasch mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat ^{A,G}	Salatteller "Mexikana" mit Kidneybohnen, Mais, Paprika, Gurke und Tomate, Baguette ^{A,G}
Do 14.02.	Steckrübeneintopf mit Kartoffeln und Schweinefleisch Dessert ^{A,G}	Seelachsfilet mit Basilikumsauce, gebratener Blumenkohl und Kartoffeln ^{A,G}	Asiatische Reispfanne mit Gemüse, Hähnchenbruststreifen und süß-saurer Sauce ^{A,C,J}	Quarktöpfchen "Pflirsich Melba" mit Erdbeersauce und Einback ^{A,G}
Fr 15.02.	Spirelli mit Schinken-Sahnesauce und Salat ^{A,G,I}	Riesenrösti mit Kräuterquark Obst ^G	Krustenbraten mit Schwarzbiersauce Semmelknödelscheiben, und Rosenkohl ^{A,J}	Salatteller "Mexikana" mit Kidneybohnen, Mais, Paprika, Gurke und Tomate, Baguette ^{A,G}
Sa 16.02.		Nudelsuppe mit Rindfleisch und Eierstich Dessert ^{A,C,G,I}	ged. Hähnchenbrust in Cremesauce, Brokkoli und Reis ^{A,G}	
So 17.02.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	ged. Fischfilet mit Dillsauce, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln ^{A,G}	Rinderbraten mit Apfelrotkohl und ^{B,A} Petersilienkartoffeln	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Speisezusätze • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker
Allergene • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 18.02.	Soljanka mit Brötchen und Kompott ^{A,C,G,I}	Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Kompott ^G	Putenschnitzel mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln ^{A,G}	Salatteller "Thunfisch" mit Zwiebeln, Gurke, Tomate, Ei und Baguette ^{A,C,D,G}
Di 19.02.	Jägerschnitzel mit Soße, Bohnengemüse und Püree ^{A,G}	Heringsfilet in Dillrahm mit Salzkartoffeln Obst ^{D,G}	Schichtkohl mit Salzkartoffeln Dessert ^{A,I}	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat, Salatbeilage und Senf ^{A,G}
Mi 20.02.	Erseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Wiener Würstchen Dessert ^{A,D,G}	Thunfischauflauf mit Tomate, Paprika und Käse, dazu Dessert ^{A,D,G}	Kräuterbraten in Soße mit Gemüse und Salzkartoffeln ^{A,G}	Salatteller "Thunfisch" mit Zwiebeln, Gurke, Tomate, Ei und Baguette ^{A,C,D,G}
Do 21.02.	Grießbrei mit heißen Kirschen ^{A,G}	Bauernfrühstück mit Gulaschsoße buntem Krautsalat Dessert ^{B,A,C}	Hähnchenbrust Hawaii mit Ananas-Currysoße, und Gemüsereis ^{A,G}	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat, Salatbeilage und Senf ^{A,G}
Fr 22.02.	Serbische Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln und Bockwurst Dessert	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße Brokkoli und Salzkartoffeln ^{3,A}	ged. Seelachsfilet in Senfsoße mit Lauch-Paprika-Gemüse Salzkartoffeln ^{3,A,G}	Salatteller "Thunfisch" mit Zwiebeln, Gurke, Tomate, Ei und Baguette ^{A,C,D,G}
Sa 23.02.		Linseneintopf mit Schweinefleisch und Kartoffeln Dessert ^{A,I}	geb. Mini-Frikadellen mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln ^{A,G}	
So 24.02.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	Nackensteak in Rahmsauce, Buttererbsen und Salzkartoffeln ^{A,G}	Kasselerbraten mit buntem Gemüse und ^{A,G} Petersilienkartoffeln	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Speisezusätze • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker
Allergene • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere