

## SPEISEKARTE vom 02.12.19 bis 08.12.19

Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
UPPEN-	Broccoli- Cremesuppe <sup>1,A,A1</sup>	Brühe mit Gemüse <sup>A,A1,C,F,G,I,J,K,L,M</sup>	Tomaten- Cremesuppe	Hühnersuppe mit Reis A,I
TOPP	kcal: 75	kcal: 15	kcal: 22	kcal: 16
	Schweinebraten	Königsberger Klopse <sup>A,A1,C</sup>	grobe Bratwurst <sup>10,3,4,J</sup>	Pizzafleischkäse <sup>1,3,4,K</sup>
1000	Bratensauce <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup>	Kapernsauce A,G	Bratensauce <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup>	Bratensauce <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup>
/ 900	Kartoffeln	Kräuterreis	Kartoffeln	Tomatennudeln <sup>A,A1</sup>
/ 69	Erbsen & Möhren	Rote Bete Salat <sup>4,9,G</sup>	Wirsinggemüse A,G	Salat
/ OHKONIA				
OLLICOP	kcal: 407	kcal: 642	kcal: 617	kcal: 793
-	Geflügelfrikadelle	Hähnchenbrust	Heringsfilet	Kalbsragout <sup>3,4,A,A1</sup>
1 3	Bratensauce <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup>	Currysauce <sup>10,I,L</sup>	Hausfrauen Sauce <sup>9</sup>	Kartoffeln
A	Kartoffeln	Kräuterreis	Kartoffeln	Broccoli <sup>1,2</sup>
FICHTE	Spinat	Salat		
VO				
NU/II	kcal: 578	kcal: 527	kcal: 878	kcal: 954
17	Kartoffel- Gemüse- Rösti <sup>A,A1</sup>	Vegetarische Klopse A,C,F,I	Überbackener Blumenkohl <sup>G</sup>	Rührei mit Kräuter <sup>C,G</sup>
	Salat	Kräutersauce A,G	Käsesauce <sup>A,A1,G</sup>	Sauce A,G
egetarische-	Kräuter- Dip	Kartoffelpüree <sup>14,3,G</sup>	Kartoffeln	Kartoffeln
17		Salat	Salat	Salat
Kost				
11000	kcal: 459	kcal: 516	kcal: 632	kcal: 700
	Mandel- Pudding <sup>A,A1,C,F,G,H,H1</sup>	$Grie \& pudding^{1,A,A1,C,F,G,H}$	Bananen- Pudding <sup>1,A,C,F,G,H</sup>	Pistazien-
$\lambda / \mathcal{V}$		Erdbeersauce		Pudding <sup>1,A,A1,C,F,G,H,H1</sup>
VACHTICE	kcal: 120	kcal: 166	kcal: 133	kcal: 127
	11041. 120	1100	110011	120

Auskunft zu den deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie dem Aushang.

## Herzlich willkommen und guten Appetit!

Änderungen vorbehalten



## SPEISEKARTE vom 02.12.19 bis 08.12.19

Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!

-	Freitag	Samstag	Sonntag
UPPEN	Paprika- Cremesuppe <sup>A,A1</sup>		Spargel- Cremesuppe <sup>A,A1</sup>
TOPH	kcal: 81		kcal: 75
	Sülze <sup>3,4</sup>	Erbseneintopf <sup>4,A,A1,C,G,I,J</sup>	Sauerbraten <sup>1,3,5,1,L</sup>
	Bratkartoffeln	Bockwurst <sup>3,8</sup>	Bratensauce <sup>A,A1,G,I,L</sup>
	Remoulade <sup>1,10,9,A,A1,C,G,I,J</sup>		Kartoffelknödel
			Apfelrotkohl <sup>10,3,5,L</sup>
VITAVA			r
OLLKOOP	kcal: 742	kcal: 585	kcal: 742
	Forellenfilet gebraten <sup>A,A1,D,I</sup>		
1 20	Braune Butter		
1	Kartoffeln		
FICHTE	Salat		
FIGHT			
NU NU	kcal: 822		
17	Gemüsesülze <sup>3,4</sup>	gefüllter Pfannkuchen <sup>A,A1,C,G</sup>	Vegetarisches Schnitzel A,C,G
	Bratkartoffeln	Pflaumenkompott <sup>L</sup>	Sauce A,G
egetarische-	Remoulade <sup>1,10,9,A,A1,C,G,I,J</sup>	-	Kartoffelknödel
77			Apfelrotkohl <sup>10,3,5,L</sup>
Kost			•
11000	kcal: 742	kcal: 528	kcal: 572
	Quarkspeise mit Früchten <sup>2,9,G</sup>	Vanille- Sahne- Dessert	Eisbecher <sup>G</sup>
$\lambda$ /			
VACHTISCH	l1, 150	11-05	11, 77
Month	kcal: 152	kcal: 95	kcal: 77

Auskunft zu den deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie dem Aushang.

Änderungen vorbehalten