





**Speisenplan für die Woche vom:** Montag, 15.01.2018 bis Donnerstag, 18.01.2018

|                   | Fleisch / Fisch  | Zusatzstoffe / Allergene | Dessert                             | Zusatzstoffe / Allergene |
|-------------------|--|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| <b>Montag</b>     |  Hackbraten mit Sauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln                           | 20(W), 28, 29            | Frisches Obst                       |                          |
| <b>Dienstag</b>   | Geschnetzeltes vom Hähnchen mit Gemüse, dazu Reis                                 | 26                       | Fruchtjoghurt<br>Heidelbeere        | 26                       |
| <b>Mittwoch</b>   | Kartoffelauflauf Röstkartoffeln und Blumenkohl überbacken mit Sauce Hollandaise  | 23, 26                   | Fruchtquark<br>Mandarine            | 26                       |
| <b>Donnerstag</b> |  Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauce, frischem Gemüse und Kartoffelpüree     | 3<br>26                  | Buttermilchdessert<br>Vanille/Birne | 26                       |

**Eine Auswahl an frischen Salaten, verschiedenen Dressings sowie zwei wechselnde Pasta Variationen und verschiedene Pizzavariationen stehen zusätzlich allen Essensteilnehmern zur freien Verfügung**

Spezielle Allergien und Sonderkostformen bereiten wir nach Absprache gesondert zu. Verarbeitungsbedingte Kontakte mit Gluten, halbigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtiere können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden. Änderungen vorbehalten!