



MONTAG	DIENSTAG	GRÜNER MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
09.12.24	10.12.24	11.12.24	12.12.24	13.12.24	14.12.24	15.12.24
Gemüsebrühe Reis ⁱ	Karotten-Orangen Süppchen ^{a1,g}	Graupensuppe ^{a4,i} Gemüse	Tomatensuppe ^{a1,g}	Lauchcreme ^{a1i,g}		Kraftbrühe Eierflocken ^{c,i}
Fleischklopse ^{a1,c} Rahmwirsing ^{a1,i,g} Salzkartoffeln	Schweinegulasch ⁹ Nudeln ^{a1,c} Blumenkohl	Eierfrikassee; a1,c,i,g Champignons, Spargel Wurzelgemüse Butterreis	Schweineschnitzel Bratensauce ^{a1} Kroketten Kaisergemüse ^{a1,g}	Seelachsfilet ^{a1,d} Kräutersauce ^{a1,g} Dampfkartoffeln Brechbohnen	Linseneintopf Wursteinlage ^{2,3,8} (i)	Rinderrouladen ^{j,2,3,8} Bratensauce ^{a1,9} Knöpfle ^{c,a1} Blaukraut ^{a1,9}
Flädle gefüllt mit Spinat ^{a1,c,g} Kräutersauce ^{a1,g} Grüner Salat ^g	Schwäbischer ^{a1,c,g} Ofenschlupfer Vanillesauce ^{g,9}	Käsespätzle ^{a1,c,g,15} Tomatensalat ¹⁰	Hausgemachte Reibekuchen ^{a1,c,} Apfelmus ⁹	Blumenkohl mit Käse ^g überbacken Kräutersauce ^{a1,g} Kartoffelpüree ^g	Gebratene Grießschnitte ^{a1,c,g} Fruchtcocktail ⁹	Ravioli "Spinaci" in Sahnesauce ^{a1,g} Grüner Salat ^g
Pistaziencreme 1,9,h5,g	Erdbeerpudding ^{9,9}	Fruchtjoghurt ⁹⁹	Milchreis 9 g	Vanillepudding 9,9	Karamellquark ^{9 g}	Birne Helene ^{9 g}

Essen daheim Regine Leibold Mo – Fr 9.00-11.00 Uhr Tel. 2042 Übrige Zeit:/ WE Tel.2041



Unsere Speisekarte

Michael-Hörauf-Stift, 09. bis 15. Dezember 2024





Auszeichnungen

Grüner Mittwoch: Um die Umwelt zu schonen kochen wir mittwochs bewusst fleischlos – und mindestens genauso lecker wie sonst auch.





Allergene

Glutenhaltiges Getreide: A1 Weizen, A2 Dinkel, A3 Roggen, A4 Gerste, A5 Hafer

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

F Sojabohnen

G Milch

Nüsse: **H1** Mandeln, **H2** Haselnüsse, **H3** Cashewnüsse, **H4** Walnüsse, **H5** Pistazien

I Sellerie

J Senf

K Sesam

L Schwefeldioxid/ Sulfite,

M Lupinen

N Weichtiere



Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoffen

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt

7 gewachst

8 mit Phosphat

9/10 mit Süßungsmittel

15 unter Schutzatmosphäre verpackt

34 Wursthülle ist nicht zum Verzehr geeignet



Fragen

Sie haben besondere Anforderungen (etwa passierte Kost oder Unverträglichkeiten), Wünsche oder einfach nur eine Frage zu unserer Küche? Bitte sprechen Sie uns jederzeit gerne an. Küchenleitung: Hr. Schwierz, 07164/809420/410

Änderungen, auch kurzfristig, bleiben vorbehalten.