

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Leichte Kost	Dessert
Montag 17.01.2022	Minestrone <sup>2</sup>	Ungarisches Goulasch mit Nudeln <sup>2, 51, 54, 66</sup>	Kartoffel-Broccoli-Auflauf <sup>4, 51, 58</sup>	Kartoffel-Broccoli-Auflauf <sup>4, 51, 58</sup>	Orangencreme <sup>14, 52, 58</sup>
Dienstag 18.01.2022	Erbsensuppe <sup>2, 60</sup>	Paprikahähnchen mit Gemüsereis <sup>2, 51</sup>	Brathering mit Kartoffeln <sup>55</sup>	Hähnchenschenkel mit Püree und Gemüse <sup>2, 13, 51, 52, 58, 63, 66</sup>	Sahnepudding <sup>52, 58</sup>
Mittwoch 19.01.2022	Nudelsuppe <sup>2, 51, 54, 60, 66</sup>	Apfelstrudel mit Vanillsauce und Kompott <sup>12, 51, 52, 58, 66</sup>	geb. Camembert mit Preiselbeeren und Weißbrot <sup>51, 52, 58, 66</sup>	Apfelstrudel mit Vanillsauce und Kompott <sup>12, 51, 52, 58, 66</sup>	Kleingebäck <sup>51, 52, 54, 58, 66</sup>
Donnerstag 20.01.2022	Broccolicremesuppe <sup>2, 52, 58</sup>	Paniertes Schnitzel mit Röstli und Bohnengemüse <sup>1, 2, 3, 16, 51, 66</sup>	Gefüllte Aubergine mit Püree und Dünstgemüse <sup>2, 13, 51, 52, 58, 60, 61, 63, 66</sup>	Gemüseschnitzel mit Püree und Dünstgemüse <sup>2, 13, 51, 52, 58, 60, 63, 66</sup>	Himbeerquark <sup>52, 58</sup>
Freitag 21.01.2022	Eierflockensuppe <sup>2, 54, 60</sup>	Fischfilet Culinaire mit Petersilienkartoffeln und Salat <sup>2, 3, 4, 12, 51, 52, 53, 55, 58, 60, 66</sup>	Ital.Lasagne mit Salat <sup>1, 2, 4, 16, 51, 52, 54, 58</sup>	Fischfilet Culinaire mit Petersilienkartoffeln und Salat <sup>2, 3, 4, 12, 51, 52, 53, 55, 58, 60, 66</sup>	Frisches Obst <sup>14</sup>
Samstag 22.01.2022		Graupeneintopf mit Hackbällchen und Semmel <sup>20, 51, 54, 60, 66</sup>	Münchner Weißwürste mit Laugengebäck <sup>16</sup>	Graupeneintopf mit Hackbällchen und Semmel <sup>20, 51, 54, 60, 66</sup>	Kleingebäck <sup>51, 52, 54, 58, 66</sup>
Sonntag 23.01.2022	Kraftbrühe mit Brätklößchen <sup>51, 54, 60, 66</sup>	Gegrillter Schweinenacken mit Kloß und Sauerkraut <sup>16, 26, 51, 60, 6</sup>	Truthahnkeule mit Kloß und Möhren <sup>51, 52, 58, 60, 66</sup>	Truthahnkeule mit Püree und Möhren <sup>2, 13, 51, 52, 58, 60, 63, 66</sup>	Puddingdessert <sup>51, 52, 58, 66</sup>

Zusatzstoffe: 1 - Mit Konservierungsstoff, 2 - Mit Antioxidationsmittel, 3 - Mit Geschmacksverstärker, 4 - Mit Süßungsmittel, 12 - Mit Farbstoff, 13 - Geschwefelt, 14 - Gewachst, 16 - Mit Phosphat +, 20 - Mit Eiklar +, 26 - koffeinhaltig ++, 51 - Glutenhaltige Getreide und -Erzeugnisse, 52 - Laktose, 53 - Krebstiere und -erzeugnisse, 54 - Eier und -erzeugnisse, 55 - Fisch und -erzeugnisse, 58 - Milch und -erzeugnisse, 60 - Sellerie und -erzeugnisse, 61 - Senf und -erzeugnisse, 63 - Schwefeldioxid und Sulfite, 66 - Weizen und Weizenerzeugnisse, 95 - frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen

**Wir bitten Sie, den ausgefüllten Plan bis spätestens Mittwoch der laufenden Woche unseren Fahrern wieder zurück zu geben!**

Menüküche Haus Frankenhöhe - Steinbacher Str. 174 - 95179 Geroldsdgrün - Langenbach

Telefon: 0 92 88 / 97 11 12 - Telefax: 0 92 88 / 97 11 72