



# Speiseplan Clemens August von Galen Haus

Speiseplan vom 16.01.2023 bis 22.01.2023

KW 3	Vollkost	Leichte Vollkost
Montag	<p>Hackfleischsauce<sup>1,a,a1,g</sup>            Gabelspaghetti<sup>a,a1,c,g</sup>            Eisbergsalat Joghurtsauce<sup>11,3,5,a,a1,c,g,j,l</sup>            Stracciatella Quark<sup>f,g</sup></p>	<p>Blumenkohlmedaillon<sup>a,a1,g</sup>            Bärlauchpüree<sup>g</sup>            Stracciatella Quark<sup>f,g</sup></p>
Dienstag	<p>Putenrollbraten in Sauce<sup>1,a,a1,g</sup>            Erbsen und Möhren<sup>1,4,a,a1,j</sup>            Kroketten<sup>a,a1</sup>            Cappuccinopudding<sup>1,17,g</sup></p>	<p>Kartoffelkräutertasche<sup>g</sup>            Salatbeilage Honig Senf Dressing<sup>3,4,5,j,l</sup>            Cappuccinopudding<sup>1,17,g</sup></p>
Mittwoch	<p>Wildgulasch            Knödel<sup>1,c,l</sup>            Rosenkohl mit Speck<sup>1,2,3,4,8,a,a1,g,j</sup>            Mangocreme<sup>1,3,g</sup></p>	<p>Kräuterquark<sup>1,4,a,a1,g,j</sup>            Rosmarinkartoffeln<sup>g</sup>            Salatbeilage Cocktailsauce<sup>11,3,5,a,a1,c,g,j,l</sup>            Mangocreme<sup>1,3,g</sup></p>
Donnerstag	<p>Hähnchenbrustfilet "natur" Geflügelsauce<sup>g</sup>            Rosmarinkartoffeln<sup>g</sup>            Leipziger Allerlei<sup>1,4,a,a1,j</sup>            Sahnepudding<sup>1,g</sup></p>	<p>Grießschnitte<sup>1,3,a,a1,c,g</sup> Pflaumensauce<sup>1,3</sup>            Sahnepudding<sup>1,g</sup></p>
Freitag	<p>Reibepätzchen<sup>a,a1,c</sup>            Apfelmus<sup>3</sup>            Milchreis<sup>g</sup></p>	<p>Gemüseauflauf<sup>1,4,a,a1,g,j</sup>            Kartoffelpüree<sup>g</sup>            Milchreis<sup>g</sup></p>
Allergene und Zusatzstoffe	<p>1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 13 = enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam, E951), 17 = koffeinhaltig, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite &gt;10 mg/kg oder 10mg/l</p>	

Wir bieten saisonal Montag- Freitag zusätzlich ein Salatbuffet an. Bei Fragen zum Speiseplan melden Sie sich unter Tel. 05250/9977-0

Änderungen vorbehalten! Das Küchenteam wünscht guten Appetit.