


## Tagesessen der Begegnungsstätte vom 06. bis 10. Dezember 2021



### Montag

 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße, dazu Fingermöhren und Spätzle (laktosefrei,G,G1,Ei,S)

### Dienstag

Überraschungessen\*

### Mittwoch

  Klassischer Leberkäs vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln (Gluten frei lt.Rezept,M,Me,La,S,Sn)

### Donnerstag

 Tortellini in milder Käsesoße (G,G1,Ei,M,Me,La,S) & Salat

### Freitag

 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch (S,Sn)  
Nachtisch\*

(Änderungen vorbehalten)



#### Preise:

Tagesessen ohne Suppe	5,45 €
Tagesessen mit Suppe	6,70 €
Suppe	1,40 €


**Guten Appetit!**

## Tagesessen der Begegnungsstätte vom 13. bis 17. Dezember 2021

### Montag


  Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons,dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln (laktosefrei, G,G1,Ei)

### Dienstag



 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis (G,G1,M,Me,La,S) & Salat\*

### Mittwoch


Vorsuppe\*

 Kaiserschmarrn ohne Rosinen (G,G1,Ei,M,Me,La) mit Apfelmus

### Donnerstag

  Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen (G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn)

### Freitag

 Alaska-Seelachsschnitte mit Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln (ohne Gluten,G,G1,Fi,M,Me,La,S)

Die Legende zur Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und Allergene, sowie die Allergene der mit \* gekennzeichneten Menükomponenten erfragen Sie bitte bei unserem Küchenpersonal.