

# Speiseplan Februar

## vom 04.02. – 07.02.2019

- Mo: **gebackenes Seelachsfilet auf Lauchsauce mit Reis**  
Frankengriller auf Weinkraut mit Kartoffelbrei (K,P)
- Die: Spaghetti mit feuriger Paprika-Chilisauce, Parmesan
- Mi: **gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce, Nudeln und Preiselbeeren**  
Zwei gebackene Camemberts mit Karotten-Apfelsalat
- Do: **Linseneintopf mit Spätzle und Wienerle**  
Weizenwrap mit frischem Gemüse und Rinderhack gefüllt, Sauerrahmdip
- Fr: **Tagesangebot**

## vom 11.02. - 15.02.2019

- Mo: **Rigatoni mit Lachs-Zitronensauce und Brokkoliröschen**  
Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Kroketten
- Die: **Ofenfrischer Schweinebraten mit Senfkruste und Kloß**  
Allgäuer Käsespätzle mit hausgemachten Röstzwiebeln
- Mi: **Pangasius Filet auf leichter Meerrettichsoße und Kartoffeln**  
Pikantes Rindergulasch mit Semmelkloß
- Do: **Maultaschen auf Hackfleischsauce**
- Fr: **Tagesangebot**



## vom 18.02. – 22.02.2019

- Mo: **frische Champignons in Rahmsauce und Semmelaufwurf**  
Schweine „Cordon bleu“ mit Röstiecken
- Die: **Wok vegetarisch mit Tofuwürfeln, gebratenen Paprika-Mais u. Woknudeln**  
(K)  
Schweinegeschnetzeltes in Curry-Kokossauce und Butterreis (K)
- Mi: **Spinatknödel auf Buttersauce und Rucola**
- Do: überbackene Schinkennudeln und Tomatensauce  
**Hähnchengeschnetzeltes mit rotem Linsencurry und Petersilienreis** (K)
- Fr: **Tagesangebot**


## vom 25.02. – 01.03.2019

- Mo: **Wok mit Rindfleisch, Asiatischer Sauce und Reis** (K)  
Cannelloni mit Mangold und Ricotta auf Kürbisragout (K)
- Die: **gegrilltes Kassler mit Ananaskraut und Bratkartoffeln** (K)  
Vegetarische Gnocchi mit frischen Paprika, Erbsen und Karotten
- Mi: **Schweineröllchen mit Pesto gefüllt auf Rahmsauce mit Curryreis** (K)  
Spinat-Gemüse-Lasagne mit Thymiansauce (K)
- Do: **Ofenfrischer Spanferkelbraten auf Kümmelsauce mit Kräutersemmelkloß**
- Fr: **Tagesangebot**



**Salat kann gegen Suppe und Dessert getauscht werden!**

**-Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:**

K = „mit Konservierungsstoff“ - F = „mit Farbstoff“ - P = „mit Phosphat“  
= vegetarisches Gericht,  = süße Gerichte 