



# SPEISEPLAN

DE-ÖKO-005

VESPERKIRCHE

TOUR 28

13.02.2023 - 19.02.2023

Alersberger Straße 116  
90461 Nürnberg



38

KW 7	Fleischmenü	Vegetarisches Menü	Suppe	Dessert/Salat
<b>Montag</b> 13.02.2023				
<b>Dienstag</b> 14.02.2023	<b>Schweineschnitzel paniert gebacken</b> (G1) <b>Zitronenscheibe</b> dazu <b>warmer Kartoffelsalat</b> (Sd)	<b>BIO vegetarisches Gemüsecurry</b> (MeL, S, G1) dazu <b>BIO Vollkomreis</b> (S)	<b>Blumenkohlcremesuppe</b> (MeL, G1)	<b>Quark mit Pfirsich</b> (MeL)
<b>Mittwoch</b> 15.02.2023	<b>Grillwurst vom Schwein(5)</b> mit <b>Curry-Ketchupsauce</b> (S, Sd) dazu <b>Kartoffelecken</b> (G1)	<b>Vegetarische Bratwurst</b> (G1, G4) mit <b>Curry-Ketchupsauce</b> (S, Sd) dazu <b>Kartoffelecken</b> (G1)	<b>Erbsencremesuppe</b> (MeL, G1)	<b>Gurkensalat</b>
<b>Donnerstag</b> 16.02.2023	<b>Hähnchenbrustfilet natur gebraten</b> mit <b>Ratatouillesauce</b> (Sd) <b>BIO Bulgur, gewürzt</b> (S, G1)	<b>Veganes Schnitzel paniert</b> (G1, G3, G4) mit <b>Ratatouillesauce</b> (Sd) <b>BIO Bulgur, gewürzt</b> (S, G1)	<b>Broccolicremesuppe</b> (MeL, G1)	<b>Krapfen</b> (Ei, Sb, MeL, G1)
<b>Freitag</b> 17.02.2023	<b>Seelachsfilet im Backteig</b> (E, F, Sn, G1) <b>Sauce Remoulade</b> (9) (Ei, Sn, G1) <b>Kartoffel-Gurken-Salat</b> (Sd)	<b>Gemüsebällchen gebraten</b> (Ei) <b>Schnittlauchsauce mit Gemüse</b> (MeL, S, Sd, G1) dazu <b>Kartoffelbrei</b> (MeL)	<b>Klare Suppe mit Gemüse</b> (S)	<b>Vanillesahnepudding</b> (MeL)

Menüänderungen behalten wir uns vor

G=mit Gluten, K=mit Krebstieren, Ei=mit Hühnereiweiß, F=mit Fisch, E=mit Erdnüsse,  
Sb=mit Soja, MeL=mit Milcheiweiß (incl.Lactose), Sf=mit Schalenfrüchte, S=mit Sellerie,  
Sn=mit Senf, Se=Sesam, Sd=mit Schwefeldioxid, Lp=mit Lupinen, W=mit Weichtieren  
G1=Gluten-Weizen, G2=Gluten-Roggen, G3=Gluten-Gerste, G4=Gluten-Hafer  
SfM=Mandeln, SfH=Hasselnüsse, SfW=Walnüsse, SfC=Cashewnüsse, SfP=Pecannüsse,  
SfI=Pistazien, SfQ=Macadamia/Queenslandnüsse

Änderung der Bestellung täglich von 07:00 bis 08:00 Uhr unter

**Tel.: 0911 96371 -75, -70, -61 oder Fax: 0911 963 71 79**

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff,  
(3) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Nitritpökelsalz und Nitrat,  
(9) mit Süßungsmittel, (10) geschwefelt,  
> = kann Spuren von enthalten

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.



# SPEISEPLAN

DE-ÖKO-005

VESPERKIRCHE

13.02.2023 - 19.02.2023

TOUR 28

Alersberger Straße 116  
90461 Nürnberg



38

KW 7	Fleischmenü	Vegetarisches Menü	Suppe	Dessert/Salat
<b>Samstag</b> <b>18.02.2023</b>	<b>Grüner Bohneneintopf</b> (S, G1) <b>Bockwurst vom Schwein(5)</b> (Sn) <b>Kaiserbrötchen</b> (G1, G2)	<b>Grüner Bohneneintopf</b> (S, G1) <b>mit vegetarischem Würstchen</b> (Sb, G1) <b>Kaiserbrötchen</b> (G1, G2)		<b>Frischobst Birne</b>
<b>Sonntag</b> <b>19.02.2023</b>	<b>Mini-Schweinehaxe gebraten</b> (3) (Sb) <b>mit Kümmelsauce</b> (Sn, G1, G3) <b>dazu Kloß(2,10)</b>	<b>Gemüseauflauf mit Kartoffeln</b> <b>und Ei</b> (Ei, MeL)	<b>Panadesuppe</b> (Ei, Sd)	<b>Krautsalat 'fränkische Art'</b>

## Menüänderungen behalten wir uns vor

G=mit Gluten, K=mit Krebstieren, Ei=mit Hühnereiweiß, F=mit Fisch, E=mit Erdnüsse,  
 Sb=mit Soja, MeL=mit Milcheiweiß (incl.Lactose), Sf=mit Schalenfrüchte, S=mit Sellerie,  
 Sn=mit Senf, Se=Sesam, Sd=mit Schwefeldioxid, Lp=mit Lupinen, W=mit Weichtieren  
 G1=Gluten-Weizen, G2=Gluten-Roggen, G3=Gluten-Gerste, G4=Gluten-Hafer  
 SfM=Mandeln, SfH=Hasselnüsse, SfW=Walnüsse, SfC=Cashewnüsse, SfP=Pecannüsse,  
 Sfi=Pistazien, SfQ=Macadamia-/Queenslandnüsse

Änderung der Bestellung täglich von 07:00 bis 08:00 Uhr unter

**Tel.: 0911 96371 -75, -70, -61 oder Fax: 0911 963 71 79**

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff,  
 (3) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Nitritpökelsalz und Nitrat,  
 (9) mit Süßungsmittel, (10) geschwefelt;

> = kann Spuren von enthalten

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-,  
 milch-, ei-sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet  
 werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser  
 Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.