

Wir machen Ferien bis zum 06.01.2019
und wünschen allen ein frohes neues Jahr.

MITTAGSTISCH



Mehr
Generationen
Haus
www.mgh-zech.de

SPEISEPLAN JANUAR 2019



Allergene und
Zusatzstoffe

Montag, den 07. Januar 2019

Champignon-Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle

A,C,G,I,J,6,4

Dessert

Vegetarisch: Champignonrahmsauce mit Spätzle und Gemüse

Mittwoch, den 09. Januar 2019

„Falscher Hase“ (Hackbraten) mit Salzkartoffeln und Blaukraut

A,C,G,I,J,6,4

Vegetarisch: Gemüsebratlinge mit Salzkartoffeln und Blaukraut

Dessert

Montag, den 14. Januar 2019

Hähnchenschenkel mit Couscous

A,C,I,G,J,6,4

Vegetarisch: Falafel mit Couscous

Dessert

Mittwoch, den 16. Januar 2019

Pan. Seelachsfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Sauce

A,C,D,I,G,J,6,4

Remoulade

Vegetarisch: geschmälzte Gemüsemaultaschen mit Kartoffelsalat

Dessert

Montag, den 21. Januar 2019

Indische Currypfanne mit Kokosmilch dazu grüne Bohnen und

A,C,G,I,J,6,4

Basmatireis

Vegetarisch: Curryrahmsauce grüne Bohnen und Basmatireis

Dessert

Mittwoch, den 23. Januar 2019

Ungarisches Gulasch mit Spiralnudeln

A,C,G,I,J,6,4

Vegetarisch: Kartoffelgulasch mit Brot

Dessert

Montag, den 28. Januar 2019

Linseneintopf mit Wienerle und Spätzle

A,C,G,I,J,6,4

Vegetarisch: Linseneintopf mit Spätzle oder Brot

Dessert

Mittwoch, den 30. Januar 2019

Lasagne

A,C,G,I,J,6,4

Vegetarisch: Gemüselasagne

Dessert

Zu jedem Essen servieren wir zusätzlich ein kleines Salatbuffet gegen einen Aufpreis. Wir bieten Ihnen jeden Tag wahlweise eine vegetarische Alternative an. Die Bezeichnungen für Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte den Aushängen an unserer Essensausgabe. Vielen Dank! Verantwortliche: Annemarie Schaeffer, Treffpunkt Zech e.V. Tel. (08382) 750960.

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen Guten Appetit