

## 599701 Gisbert-Lieber-Haus Bad Camberg Monat Februar 2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
30.01.-03.02.2023 KW 5	<b>Menü 1</b>	Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs<F>	Vegetarische Erbsensuppe <V> mit Mehrkornbrötchen	Hähnchenrahmgulasch <G> mit Salzkartoffeln und Markerbsen	Vegetarische Bolognese <V>, Vollkorn Spaghetti und Emmentaler
	<b>Menü 2 Vegetarisch</b>	Tagliatelle mit Spinat-Käsesoße	Vegetarische Erbsensuppe <V> mit Mehrkornbrötchen	Veggie Gulasch aus Soja und Weizen in einer braunen Soße <V> mit Salzkartoffeln und Markerbsen	Vegetarische Bolognese <V>, Vollkorn Spaghetti und Emmentaler
	<b>Dessert</b>	Yo-Fruit Vanille	Frischer Obstsalat aus Banane, Orange, Apfel und Ananas	Dessert	Dessert
06.02.-10.02.2023 KW 6	<b>Menü 1</b>	Buntes Buffet (Kann alle Allergen und Zusatzstoffe enthalten)	Buntes Buffet (Kann alle Allergen und Zusatzstoffe enthalten)	Rührei <V>, Rahmspinat, Salzkartoffeln	Rinderfrikadelle, Braune Rahmsoße, Langkornreis, Leipziger Allerlei aus Erbsen, Pariser Karotten und Spargel
	<b>Menü 2 Vegetarisch</b>	Buntes Buffet (Kann alle Allergen und Zusatzstoffe enthalten)	Buntes Buffet (Kann alle Allergen und Zusatzstoffe enthalten)	Rührei <V>, Rahmspinat, Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle, Braune Rahmsoße, Langkornreis, Leipziger Allerlei aus Erbsen, Pariser Karotten und Spargel
	<b>Dessert</b>	Dessert	Saisonales Obst	Saisonales Obst	Dessert
13.02.-17.02.2023 KW 7	<b>Menü 1</b>	Nudeln mit Tomaten-Mozzarella-Soße <V>	"Weihnachtsessen" Hähnchenrahmgulasch <G> mit Salzkartoffeln und Erbsen	Milchreis <V>, Erdbeer-Fruchtsoße	Vegetarische Linsensuppe <V>, Geflügelwiener, Baguette Brötchen
	<b>Menü 2 Vegetarisch</b>	Nudeln mit Tomaten-Mozzarella-Soße <V>	Veggie Gulasch aus Soja und Weizen in einer braunen Soße <V> mit Salzkartoffeln und Erbsen	Milchreis <V>, Erdbeer-Fruchtsoße	Vegetarische Linsensuppe <V>, Baguette Brötchen
	<b>Dessert</b>	Dessert	Saisonales Obst	Dessert	Saisonales Obst
20.02.-24.02.2023 KW 8	<b>Menü 1</b>	Cevapcici vom Rind <R> mit Basmatireis und Tzatziki	Reibekuchen "Hausfrauen Art", Apfelmus	Panierte Fischstäbchen <F>, Kartoffelpüree, Rahmspinat	Chicken Nuggets <G> mit Wellenschnittpommes und Buttergemüse "naturell"
	<b>Menü 2 Vegetarisch</b>	Vegetarische Bällchen <V> mit Basmatireis und Tzatziki	Reibekuchen "Hausfrauen Art", Apfelmus	Sesam- Karottensticks, Kartoffelpüree, Rahmspinat	Gemüsenugets <V> mit Wellenschnittpommes und Buttergemüse "naturell"
	<b>Dessert</b>	Marmorkuchen	Saisonales Obst	Dessert	Saisonales Obst

27.02.-03.03.2023 KW 9	<b>Menü 1</b>	Hähnchenschnitzel mit Knusperpanade, Braune Rahmsauce, Wellenschnittpommes	Nudelaufbau mit Thunfisch-Tomaten-Soße <F>	Geflügelbällchen, Soße "Balkan Art", Langkornreis	Grüne Tortelloni mit Gemüsefüllung <V>, dazu Tomatensoße "Italia" <V>	
	<b>Menü 2 Vegetarisch</b>	Veggi-Schnitzel aus Soja <V>, Braune Rahmsauce, Wellenschnittpommes	Nudel-Brokkoli-Auflauf <V>	Gebackene Kichererbsenbällchen, Soße "Balkan Art", Langkornreis	Grüne Tortelloni mit Gemüsefüllung <V>, dazu Tomatensoße "Italia" <V>	
	<b>Dessert</b>	Saisonales Obst	Dessert	Saisonales Obst	Dessert	

Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.