

Deklarationspflichtige Allergene

- a) **Glutenhaltiges** Getreide und Stärke
(Weizen - a¹, Roggen - a², Gerste - a³, Hafer - a⁴, Dinkel - a⁵, Kamut - a⁶ oder Hybrid-Stämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b) **Krebstiere und Krebstiererzeugnisse**
- c) **Eier und Eiererzeugnisse**
- d) **Fisch und Fischerzeugnisse**
- e) **Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse**
- f) **Soja und Sojaerzeugnisse**
- g) **Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)**
- h) **Schalenfrüchte**
(Mandel - h¹, Haselnuss - h², Walnuss - h³, Cashewnuss - h⁴, Pecanuss - h⁵, Paranuss - h⁶, Pistazie - h⁷, Macadamianuss h⁸, Erdnüsse h⁹)
----- sowie daraus hergestellte Erzeugnisse -----

- i) **Sellerie und Sellerieerzeugnisse**
- j) **Senf und Senferzeugnisse**
- k) **Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse**
- l) **Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10 mg/kg**
- m) **Lupine und Lupinenerzeugnisse**
- n) **Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse: z.B.**
Schnecken, Muscheln

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- mit Farbstoff:** z. B. Beta - Carotin in Käse
- mit Konservierungsstoff:** meist Sorbinsäure und Benzooesäure in z.B. Fleischsalat
- mit Geschmacksverstärker:** meist Glutamat in z.B. Gewürzmischungen
- mit Süßungsmittel** Süßstoffen wie Saccharin, Cyclamat, Aspartam und Acesulfam
- 4. b mit Zuckerart und Süßungsmittel** wenn zusätzlich zu Süßungsmitteln noch Zucker in Form von Rohrzucker, Glukose, Fruktose etc. im Lebensmittel verwendet wurde
- 5. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken:** Bei über 10 % Zuckeralkoholen wie z. B. Sorbit, Mannit
- 6. enthält Phenylalaninquelle** bei Zusatz von Aspartam in Lebensmitteln und Tafelsüßen, z.B. in „Cola - light“
- 7. mit Antioxidationsmittel:** Üblich in Fertigsalaten.
- 8. mit Phosphat:** Stabilisatoren in z. B. Brühwurst
- 9. mit Milcheiweiß**
- 10. koffeinhaltig:** Üblich bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken wie z.B. „Cola-Limonade“.
- 11. chininhaltig:** Üblich bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken, z.B Tonic Water.
- 12. geschwärzt:** Eisengluconat bzw. -lactat zum Schwarzfärben von Oliven
- 13. geschwefelt:** evtl. in Meerrettich, Kartoffelhalb-, Kartoffelerzeugnissen, rohem Kartoffelklosteig, Trockenfrüchten, Säften
- 14. mit Nitritpökelsalz:** Konservierungsstoff
- 15. mit Nitrat:** Konservierungsstoff
- 16. gewachst:** Üblich bei Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfel und Birnen.
- 17. Taurin:** Bitterstoff in Getränke, z.B Bitter Lemon
- 18. mit Gelatine:** z.B. in Götterspeisenpulver
- 19. unter Schutzatmosphäre verpackt**

Änderungen möglich.

Speisenwunschzettel für
nächsten Monat:

Sonntags 11⁰⁰ bis 16⁰⁰ geöffnet

	<u>Ermäßigt</u>	<u>Vollzahler</u>
Kleine Portion (vegetarisch)	€ 2,20	€ 2,70
Kleine Portion mit Fleisch	€ 2,70	€ 3,20
Normale Portion (vegetarisch)	€ 2,80	€ 3,80
Normale Portion mit Fleisch	€ 3,30	€ 4,30

*Zu den Speisen gibt es
einen Salat oder Dessert.*

**Sebaldsbrücker Heerstr. 42
28309 Bremen**

Villa Wisch

Mittagstisch

Dezember 2022



Frühstück:

09:30 – 11:30

Mittagstisch:

12:00 – 12:30

13:00 – 14:00

Telefon: 0421 98972 - 680

Donnerstag, 01.12.22

Kartoffel-Zucchini-Puffer (a¹,c) mit Quarkdip (g) und Salat

Freitag, 02.12.22

Ofenkartoffel mit Sahnehering "Hausfrauen-Art" (a¹,c,d,g,j,1,4)
Ofenkartoffel mit Waldorfsalat (g,h³,i)

Sonntag, 04.12.22

Hackbraten (a¹,c,j) mit Buttergemüse (g) und Kartoffeln
Haferbratling (a⁴,c) mit Buttergemüse (g) und Kartoffeln

Montag, 05.12.22

Lasagne (a¹,g)
Gemüselasagne (a¹,g)

Dienstag, 06.12.22

nur mit Voranmeldung

Grünkohl mit Kasslerwürfeln (2,7,14), Kochwurst (2,14), Pinkel (a¹) und Salzkartoffeln **6,00 €**
Veg. Grünkohl orientalisch mit Süßkartoffelspalten **4,50 €**

Mittwoch, 07.12.22

Kartoffelsuppe (g) mit Mettenden (2,14)
Kartoffel-Selleriesuppe (g) und Vollkornbaguette (a¹)

Donnerstag, 08.12.22

Pizza (a¹,g): Salami oder Hawaii (2,7,8)
Pizza (a¹,g): Margherita

Freitag, 09.12.22

Bandnudeln (a¹) mit Lachs-Sahnesauce (d,g)
Bandnudeln (a¹) mit Pesto und Cherrytomaten

Sonntag, 11.12.22

Kassler (2,7,14) mit Rosenkohl und Herzoginkartoffeln (a¹,c)
Erbsencremesuppe (g) mit Räuchertofu (f)

Montag, 12.12.22

Herzhaft gefüllte Pfannkuchen (a¹,c,g) mit Hackfleisch, Salat und Champignons
Pfannkuchen (a¹,c,g) mit Apfelmark

Dienstag, 13.12.22

Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf (g)

Mittwoch, 14.12.22

Kohlsuppe (g) mit Rindermett und Bauernbrot (a¹)
Kohlrabicremesuppe (g) mit Bauernbrot (g)

Donnerstag, 15.12.22

Spaghetti (a¹) Bolognese
Spaghetti (a¹) all'arrabbiata

Freitag, 16.12.22

Bratfisch (a¹,d) auf Paprika-Fenchelgemüse (g) mit Reis
Bratling (a¹,c,g) auf Paprika-Fenchelgemüse (g) mit Reis

Sonntag, 18.12.22

Frikadelle (a¹,c,j) mit Speckbohnen (2,7,14) und Petersilienkartoffeln
Kartoffel-Gemüseauflauf (g)

Montag, 19.12.22

Leber "Berliner Art" (a¹) mit Kartoffelpüree (g)
Frischer Rosenkohl mit Brauner Butter (g) an Kartoffelpüree (g) und Salat

Dienstag, 20.12.22

Kartoffeltaschen Frischkäse-Kräuter (7,g) mit Mangold und Kräuterquark (g)

Mittwoch, 21.12.22

Erbsensuppe mit Bockwurst (2,7,14)
Grüne Erbsensuppe mit veganer Sahne, dazu Fladenbrot (a¹)

Donnerstag, 22.12.22

Geschnetzeltes (g) mit Reis
Kichererbsencurry mit Reis

Freitag, 23.12.22

Thunfisch-Nudel-Auflauf (a¹,d,g)
Nudelauf Tomate-Mozzarella (a¹,g)

Sonnabend, 24.12.22 – Heiligabend
nur mit Voranmeldung!

Gulaschsuppe und Möhren-Ingwersuppe (g) mit Baguette (a¹), Kaffee und selbst gebackenen Plätzchen **4,00 €**

**Sonntag, 25.12.22**

***** Feiertag, geschlossen *****

Montag, 26.12.22 – Zweiter Weihnachtsfeiertag
nur mit Voranmeldung!

Gänsekeule mit Rotkohl und Klößen **6,90€**
Nussbraten (a,c,g,h) mit Rotkohl und Klößen **6,90€**
***** Tannenbaumeis auf Fruchtspiegel *****

Dienstag, 27.12.22

Grießauflauf (a¹,g) mit Kirschen

Mittwoch, 28.12.22

Käse-Lauchsuppe (g) mit Rindermett
Champignoncremesuppe (g) mit Fladenbrot (a¹)

Donnerstag, 29.12.22

Knipp mit Salzkartoffeln und Gewürzgurke(2,4)
Nudeln (a¹) mit Zucchini-Sahnesauce (g)

Freitag, 30.12.22

Brathering (a¹,d) mit Bratkartoffeln
Bratkartoffeln mit Spiegelei (c) und Salat

*Wir wünschen
allen Gästen einen
guten Rutsch ins
neue Jahr 2023*