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
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- n Schalenfrüchte

(Mandel - h¹, Haselnuss - h², Walnuss - h³, Cashewnuss - h⁴, Pecannuss - h⁵, Paranuss - h⁶, Pistazie - h⁷, Macadamianuss h⁸, Erdnuss h⁹) — sowie daraus hergestellte Erzeugnisse —

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

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff: z. B. Beta-Carotin in Käse
- 2 mit Konservierungsstoff: meist Sorbinsäure oder Benzoesäure, z. B. in Fleischsalat
- 3 mit Geschmacksverstärker: meist Glutamat, z. B. in Gewürzmischungen
- 4 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, z. B. in 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 Kartoffelkloßteig, Trockenfrüchten, Säften
- 14 mit Nitritpökelsalz: Konservierungsstoff
- 15 mit Nitrat: Konservierungsstoff
- **16 gewachst:** üblich bei Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen.
- **17 Taurin:** Bitterstoff in Getränken, z. B. Bitter Lemon
- 18 mit Gelatine: z. B. in Götterspeisenpulver
- 19 unter Schutzatmosphäre verpackt

Änderungen möglich.

Speisenwunschzettel für nächsten Monat:

Sonntags von 11 bis 16 Uhr 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

Januar 2023



Frühstück:

9:30 - 11:30

Mittagstisch:

12:00 - 12:30

13:00 - 14:00

Telefon: 0421 98972-680



Sonntag, 01.01.23

*** Feiertag, geschlossen ***

Montag, 02.01.23

Nudeln (a1) mit Spinat-Gorgonzola-Soße (a1,g)

Dienstag, 03.01.23

Kartoffelpuffer (2,7,13) mit Apfelkompott, Zucker und Zimt

Mittwoch, 04.01.23

Linseneintopf (i) mit Geflügelwurst (2,19) Rote Linsensuppe mit Schmand (g), dazu Baguettescheiben (a¹,a²,a³)

Donnerstag, 05.01.23

Paniertes Schweineschnitzel (a¹,c) mit Brokkoli, Kroketten (a¹,c) und Sauce Hollandaise (c,g) Paniertes Sellerieschnitzel (a¹,c,i) mit Brokkoli, Kroketten (a¹,c) und Sauce Hollandaise (c,g)

Freitag, 06.01.23

Fischcurry (d) auf Kokosreis Kichererbsencurry auf Kokosreis

Sonntag, 08.01.23

Asiatische Gemüsepfanne (f) mit Hähnchen und Reisbandnudeln, dazu Sweet Chili Sauce (1) Asiatische Gemüsepfanne (f) mit Tofu und Reisbandnudeln, dazu Sweet Chili Sauce (1)

Montag, 09.01.23

Nudeln (a¹) mit Gulasch Kartoffelgulasch

Dienstag, 10.01.23

Polenta-Käse-Knusperschnitte (c,g) auf Nudelreis (a¹,c) mit Gemüse, dazu Tsatsiki (g)

Mittwoch, 11.01.23

Tomatensuppe mit Hackbällchen (a¹) und Reis, dazu Fladenbrot (a¹,k) Tomatensuppe mit Reis, dazu Fladenbrot (a¹,k)

Donnerstag, 12.01.23

Putengeschnetzeltes (a¹,g) mit Spätzle (a¹,c) und Salatbeilage Käsespätzle (a¹,c,g) mit Röstzwiebeln und Salatbeilage

Freitag, 13.01.23

Scholle (a¹,d,g) mit Kartoffeln und Zwiebel-Specksoße (g) Falafel (a¹) mit Kartoffelpüree (g) und Buttergemüse (g)

Sonntag, 15.01.23

Pizza-Fleischkäse (2,7,8) mit Kartoffelsalat (1,4b,a¹,c,j) Vegetarische Bratwurst (f,i) mit Kartoffelsalat (1,4b,a¹,c,j)

Montag, 16.01.23

Dönerteller mit Krautsalat, Tsatsiki (g) und Fladenbrot (a¹)
Ofengemüse mit Krautsalat, Tsatsiki (g) und Fladenbrot (a¹)

Dienstag, 17.01.23

Kartoffeltaschen (g) mit Zucchinistreifen und Kräuterquark (g)

Mittwoch, 18.01.23

Gemüseeintopf (i) mit Bockwurst (2,7,8,19) und Körnerbaguette (a¹,a²,a³,a⁴,k) Gemüseeintopf (i) mit Eierstich (c) und Körnerbaguette (a¹,a²,a³,a⁴,k)

Donnerstag, 19.01.23

Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung, Paprikawürfeln und Käsesoße (a¹,g)

Freitag, 20.01.23

Sahnehering nach "Hausfrauen-Art" (a¹,c,d,g,j,1,4) mit Salzkartoffeln Paprika-Reispfanne mit Joghurtsauce (g)

Sonntag, 22.01.23

Zwiebel-Sahne-Hähnchen (g) mit Kartoffelrösti Rahmpilze (a¹,g) mit Kartoffelrösti

Montag, 23.01.23

Spaghetti (a¹) mit Bolognese und geriebenem Hartkäse (g) Gabelspaghetti (a¹) mit Tomatensoße und geriebenem Hartkäse (g)

Dienstag, 24.01.23

Quark-Grieß-Auflauf (a¹,c,g) mit Pflaumen, Zucker und Zimt

Mittwoch, 25.01.23

Kartoffelcremesuppe (g) mit Geflügelwiener (2,7,18) Kartoffelcremesuppe (g) mit Croutons (a¹), dazu Fladenbrot (a¹)

Donnerstag, 26.01.23

Hühnerfrikassee (a¹,g) mit Reis Blumenkohlcurry (g) mit Reis

Freitag, 27.01.23

Bratfisch (a¹,d) mit Kaisergemüse und Kroketten (a¹,c) Ofengemüse mit Kroketten (a¹,c) und Dip (g)

Sonntag, 29.01.23

Eier (c) in Senfsoße (g) mit Salzkartoffeln

Montag, 30.01.23

Pfannkuchen (a1,c,g) mit Apfelmus

Dienstag, 31.01.23

Grünkohl mit Kasslerwürfeln (2,7,14), Pinkel (a¹), Kochwurst (2,14) und Kartoffeln **6,00 €** Grünkohl mit Tofu (f), vegetarischer Pinkel (a¹) und Kartoffeln **4,50 €**

Wir wünschen guten Appetit!