

Speiseplan

Woche 47	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 19.11.25	Gulaschsuppe mit Schweinefleisch, Paprika, Kartoffeln und Baguette (11a) Fruchtquarkspeise (17)	Blumenkohlcremesuppe (2,11a,17) mit Fleischklößchen (11a,13) und Baguette (11a) Fruchtquarkspeise (17)	Blumenkohlcremesuppe (2,11a,17) mit Kräutern und Baguette (11a) Fruchtquarkspeise (17)
Donnerstag 20.11.25	Hähnchenschnitzel (13,17) mit Tomatensoße (11a,17) und Nudeln (11a,13), dazu Salat (17,20) Kompott	Gedünstete Hühnerbrust mit Geflügelsoße (11a,17), dazu Broccoli (17) und Salzkartoffeln Kompott	Gemüsefrikadelle (11a,13) mit Tomatensoße (11a,17), dazu Salat (17,20) und Nudeln(11a,13) Kompott
Freitag 21.11.25	Dillhappen (1,5,11a,13,14,17,20) mit Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Gedünstetes Fischfilet (14) mit Senfsoße (11.a,17,20), Gemüse (17) und Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Zwei gekochte Eier (13) in Senfsoße (11a.c,17,20), mit Kartoffelpüree (17) Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 22.11.25	Möhren-Eintopf (19) mit Kartoffeln und Rindfleisch Cremespeise (17)	Bunter Gemüsetopf (11a,13,17,19) mit Reis und Fleischeinlage Cremespeise (17)	Gemüse-Reiseintopf (19) mit Kräutern und Zwiebackklößchen (11a,13,17) Cremespeise (17)
Sonntag 23.11.25	Gebackener Spießbraten (1,2) mit Bratensoße (6,11a.c,16,19), Familiengemüse (17) und Salzkartoffeln Käse- Sahnecreme (17)	Gedämpfter Schweinerollbraten (20) mit Bratensauce (11a,16,19 Pariser Karotten (17) und Salzkartoffeln Käse- Sahnecreme (17)	Geb. Camembert (11a,17) mit Preiselbeeren, Pariser Karotten (17) und Salzkartoffeln Käse- Sahnecreme (17)
Montag 24.11.25	Gebackene Kartoffelpuffer (11a,13) Apfelkompott (2)	Schwäbische Maultaschen (11a,13,17) mit Käsesoße (11a.c,17) und Salat (17,20) Apfelkompott (2)	Gebackene Kartoffelpuffer (11a,13) Apfelkompott (2)
Dienstag 25.11.25	Sülze (1,2,5,7,20) mit Remouladensoße (1,5,11a,13,17,20), Bratkartoffeln (1,2,4) und Gewürzgurke (5) Grießpudding (11a,17) mit Fruchtsoße	Gek. Fleischklößchen (11a,13) in heller Soße (11a.c,16,19), dazu Gemüse (17) und Salzkartoffeln Grießpudding (11a,17) mit Fruchtsoße	Veg. Bauernomelette (13) mit Brauner Soße (11a.c,16,19) und Gewürzgurke (5) Grießpudding (11a,17) mit Fruchtsoße

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe- und Allergene- Liste rückseitig!

Wissenswertes:

Zusatzstoffe:

- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| 1. mit Konservierungsstoffen | 5. mit Süßungsmitteln |
| 2. mit Antioxidationsmitteln | 6. mit Alkohol |
| 3. mit Geschmacksverstärker | 7. mit Farbstoffen |
| 4. mit Phosphaten | |

Allergene:

- | | |
|--|--|
| 11. <u>Gluten haltiges Getreide</u> | 18. <u>Schalenfrüchte</u> |
| 11a. Weizen | 18a. Mandeln |
| 11b. Roggen | 18b. Haselnüsse |
| 11c. Gerste | 18c. Walnüsse |
| 11d. Hafer | 18d. Pistazien |
| 12. Krebstiere | 19. Sellerie u. Sellerieerzeugnisse |
| 13. Eier u. Eierzeugnisse | 20. Senf u. Senferzeugnisse |
| 14. Fisch u. Fischerzeugnisse | 21. Sesamsamen u. Sesamenerzeugnisse |
| 15. Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse | 22. Lupine u. Lupinerzeugnisse |
| 16. Soja u. Sojaerzeugnisse | 23. Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse |
| 17. Milch u. Milcherzeugnisse/ Laktose | 24. Schwefeldioxid u. Sulfite |

Zum guten Schluss!

- **Wir liefern** unser Essen **auf Porzellan Tellern**
- Der **Preis pro Menü** beträgt **9,30 €**
- **Wir kochen** täglich **frisch**

Kontakt:

Bei Anregungen und Fragen: Telefon: 0511-8389-185
Fax: 0511-8389-181

Verantwortliche Stelle: Herr Kretschmer

Wenn Sie etwas von unseren Speisen nicht vertragen sollten, dann sprechen Sie uns bitte an.

Bild des Monats:

