

Speiseplan

Woche 42	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 21.10.26	Bunter Möhren-Kartoffeleintopf (19) mit Schweinefleisch Buttermilchdessert (17)	Broccoli- Cremesuppe (17,19) mit Fleischeinlage Buttermilchdessert (17)	Broccoli- Cremesuppe (17,19) mit Croutons (11a) Buttermilchdessert (17)
Donnerstag 22.10.26	Gefüllte Paprikaschote (11a,13) mit fruchtiger Tomatensauce (11a,17) und Kräuterreis (17) Pistazienpudding (7,17,18c) mit Sahne (17)	Gebrühte Hackfleischbällchen (13,17) in heller Sauce (11a,c,17), mit Salzkartoffeln und Salat (20) Pistazienpudding (7,17,18c) mit Sahne (17)	Vegetarische Paprikaschote (11a,19) mit Tomatensauce (11a) und Kräuterreis (17) Pistazienpudding (7,17,18c) mit Sahne (17)
Freitag 23.10.26	Fisch- Gemüseauflauf (13,17) mit Dillsoße (11a,c,17) und Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Fisch- Gemüseauflauf (13,17) mit Dillsoße (11a,c,17) und Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Gefüllte Kartoffeltaschen (17) mit Quark- Dip (17) und Salat Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 24.10.26	Pichelsteiner- Gemüse Eintopf (17,19) mit Fleischklößchen (11a,13) Quarkspeise (17)	Spargelsuppe (17,19) mit Fleischklößchen (11a,13) Quarkspeise (17)	Spargelsuppe (17,19) mit Zwiebackklößchen (11a,13,17) Quarkspeise (17)
Sonntag 25.10.26	Saftige Schweineroulade (20) mit Bratensoße (6,11a,c,16,19), Rotkohl (2,5) und Salzkartoffeln Weißweincreme (17)	Gedämpfter Braten mit Bratensoße (11a,c,16,19), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Weißweincreme (17)	Gemüsenuggets (11a,17) mit Rahmsoße (11a,c,17), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Weißweincreme (17)
Montag 26.10.26	Schinkennudeln (1,2,4,11a,13) mit Käsesoße (7,11a,c,17) und Rettichsalat Fruchtjoghurt (17)	Gemüse- Tortellini (1,11a,13,17) mit Käsesoße (7,11a,c,17) und Salat Fruchtjoghurt (17)	Nudel- Gemüseomelette (11a,13,17) mit Kräutersoße (11a,c,17) und Rettichsalat Fruchtjoghurt (17)
Dienstag 27.10.26	Geb. Hähnchenschnitzel (7,11a,17) mit Geflügelsoße (11a,c,17), Romanobohnen (17) und Butterreis (17) Frischobst	Geflügelragout (11a,c,17) mit Gemüse einlage (19), und Kartoffelpüree (2,17) Frischobst	Gebackene Frühlingsrolle (11a,19) mit Currysoße (11a,c,17), Gemüse (17,19) und Butterreis (17) Frischobst

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>Glutenhaltiges 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. Sesamerzeugnisse |
| 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 **12,50 €**
- **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:

