

Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 16.11.22	Deftiger serbischer Bohneneintopf mit Einlage (1,2,11a.c,16,17,19) und Baguette (11a.b.c,16) Fruchtquarkspeise (17)	Hausgekochter Herbstgemüseintopf (2,19) mit gebrühtem Schweinefleisch und Baguette (11a.b.c,16) Fruchtquarkspeise (17)	Hausgekochter Herbstgemüseintopf (2,19) mit Spinat-Ricottaknödel(11a,13,17) und Baguette (11a.b.c,16) Fruchtquarkspeise (17)
Donnerstag 17.11.22	Pfannenfriesches Putengeschnetzeltes „Gyros-Art“ (11a,17) mit Ofenkartoffeln, Tzatziki (17) und Karottensalat Obst	Zartes Putenragout (11a.c,17) mit Gemüseeinlage (17), Karottensalat und Salzkartoffeln (2) Obst	Gebackene Käsesticks (1,11a,13,16,17,19) auf Ratatouille Gemüse und Ofenkartoffeln Obst
Freitag 18.11.22	Seelachsfilet in Backteig (11a,13,14) mit fruchtiger Paprikasauce (11.a,17), Penne und grüner Bohnensalat (20) Schokopudding mit Schlagsahne (17)	Gedünstetes Seelachsfilet (14) in Petersiliensauce (11.a,17), Kartoffelbrei und Tomatensalat (20) Schokopudding mit Schlagsahne (17)	2 gekochte Eier in altdeutscher Senfsauce (11a.c,13,17,20) mit Kartoffelbrei (17) und grünem Bohnensalat (20) Schokopudding mit Schlagsahne (17)
Samstag 19.11.22	Kesselfrische grüne Erbsensuppe (2,19) mit Wursteinlage (1,2,4), Weizenbrot (11a.b) Fruchtjoghurt (17)	Leichte Minestrone (7,11a.c,17) mit Suppenklößchen (11a,13) und Brötchen (11a) Fruchtjoghurt (17)	Kesselfrische vegetarische grüne Erbsensuppe (2,19) mit Veggie Wursteinlage , Weizenbrot (11a.b) Fruchtjoghurt (17)
Sonntag 20.11.22	Ofenfrischer Schweinekammbraten (20), mit Bratensauce (6,11a.c,16,19,20), Rahmgemüse (11a.,17) und Salzkartoffeln Limonen-Joghurt-Mousse (17)	Schweinekammbraten aus dem Dampf mit Bratensauce (11a.c,16,19,20), Tagesgemüse (17) und Salzkartoffeln (2) Limonen-Joghurt-Mousse (17)	Gebackene Kartoffelrösti mit Frischkäsefüllung (11a,13,17) und Rahmgemüse (17) Limonen-Joghurt-Mousse (17)
Montag 21.11.22	Leckere Schinkennudeln (1,2,4,11a,13) mit Tomatensauce (11a,17) und hausgemachtem Rettichsalat (17) Kompott	Gefüllte Piroggen (11a,17) mit Gemüse-Bouillonkartoffeln und Eisbergsalat in leichtem Dressing Kompott	Vegetarische Bratnudeln mit Ei und Gemüsestreifen (11.a,13,17,), hausgemachter Rettichsalat (17) Kompott
Dienstag 22.11.22	Döhrener Himmel und Erde (1,2,4,17) mit gebratenem Hacksteak (11a,13,20) und Senf Schwarzwalddessert (17)	Kaisergemüse-Kartoffel- Auflauf (11a,13,17), dazu Bechamélsauce (11a,17,19) Schwarzwalddessert (17)	Döhrener Himmel und Erde (2,17) mit Veggie Bratwurst (7,11a,13,16) und Senf Schwarzwalddessert (17)

Wissenswertes:

Zusatzstoffe:

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| 1. mit Konservierungsstoffen | 5. mit Süßungsmittel |
| 2. mit Antioxidationsmitteln | 6. mit Alkohol |
| 3. mit Geschmacksverstärker | 7. mit Farbstoffe |
| 4. mit Phosphate | |

Allergene:

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 11. <u>Gluten haltiges Getreide</u> | 18. <u>Schalenfrüchte</u> |
| 11a. Weizen | 18a. Mandeln |
| 11b. Roggen | 18b. Haselnüsse |
| 11c. Gerste | 18c. Wallnüsse |
| 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. Lupinenerzeugnisse |
| 16. Soja u. Sojaerzeugnisse | 23. Weichtiere u. Weichtierzeugnisse |
| 17. Milch u. Milcherzeugnisse/ Laktose | 24. Schwefeldioxid u. Sulfite |

Zum guten Schluss!

- **Wir liefern** unser Essen **auf Porzellan Tellern**
- Der **Preis pro Menü** beträgt **7,50 €**
- Wir kochen noch **selbst**, auch das Dessert!

Kontakt:

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

Verantwortliche Stelle: Herr Dirk Wehrenberg

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

Hier ist Ihr Raum für Anregungen, Lob & Kritik:
