

Speiseplan

Woche 40	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 30.09.26	Graupeneintopf (17,19) mit Kasselerwürfel (1,2,4) und Kartoffeln Birne Helene (17)	Cremiger Kohlrabieintopf (17,19) mit Suppenklößchen (11a,13) Birne Helene (17)	Cremiger Kohlrabieintopf (17,19) mit Kräutern Birne Helene (17)
Donnerstag 01.10.26	Schwedische Köttbullar (11a,13,17,20) mit brauner Rahmsoße (11a,16,19), Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Blattsalat (17,20) Fruchtjoghurt (17)	Gedünsteter Hackbraten (11a,13,20) mit Rahmsoße (11a.c,16,17), Broccoli (17) und Salzkartoffeln (2) Fruchtjoghurt (17)	Gemüsefrikadelle (11a,13) mit Rahmsoße (11a,16,19), Broccoli (17), und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt (17)
Freitag 02.10.26	Schlemmerfilet „Bordelaise“ (11a,14) mit Senfsoße (11a.c,17), Spargelsalat und Salzkartoffeln Fruchtgrütze (7) mit Vanillesoße (17)	Fisch- Gemüseauflauf (13,17) mit Dillsoße (11a.c,17) und Salzkartoffeln Fruchtgrütze (7) mit Vanillesoße (17)	Veget. Lasagne (11a,13,17,19) mit Tomatensoße (11a,17) und Salat (17,20) Fruchtgrütze (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 03.10.26 <i>Tag der Einheit</i>	Linsensuppe (1,2,4,19) mit Schnibbelwürstchen (1,2,4) Fruchtquark (17)	Bunter Kartoffeleintopf (19) mit Fleischklößchen (11a,13) Fruchtquark (17)	Linsensuppe (19) mit Gnocchis (2,11a) und Kräutern Fruchtquark (17)
Sonntag 04.10.26	Gebackener Honigbraten (1,2,4,20) mit Bratensoße (6,11a.c,16,19), Pariser Karotten (17) und Salzkartoffeln Dessertcreme (17)	Gedämpfter Rollbraten mit Bratensauce (11a.c,16,19), Kohlrabigemüse (17) und Salzkartoffeln Dessertcreme (17)	Geb. Camembert (11a,17) mit Prelbeeren, Pariser Karotten (17) und Salzkartoffeln Dessertcreme (17)
Montag 05.10.26	Gebackene Kartoffelpuffer (11a,13) Apfelkompott (2)	Marillen- Topfenknödel (11a,13,17) in Vanillesoße Apfelkompott (2)	Gebackene Kartoffelpuffer (11a,13) Apfelkompott (2)
Dienstag 06.10.26	Putengeschnetzeltes „Gyros-Art“ (11a.c,16,19) mit Kräuterreis (17), Krautsalat und Zaziki (17) Obstsalat auf Vanillejoghurt (17)	Putenragout (11a.c,17) mit Buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Obstsalat auf Vanillejoghurt (17)	Gemüse-Reispfanne (17,19) mit Krautsalat und Zaziki (17) Obstsalat auf Vanillejoghurt (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. 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. Lupinenerzeugnisse |
| 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

Bild des Monats:

