

Speiseplan

Woche 38	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 16.09.26	Gulaschsuppe mit Schweinefleisch, Paprika, Kartoffeln und Baguette (11a) Schwarzwalddessert (17)	Bunter Reis- Gemüse Eintopf (19) mit Schweinefleisch Schwarzwalddessert (17)	Bunter Reis- Gemüse Eintopf (19) mit Kräutern Schwarzwalddessert (17)
Donnerstag 17.09.26	Gebratener Fleischkäse (1,2,4,7) mit Geflügelsoße, dazu Karottengemüse (17) und Kartoffelbrei (17) Obstsalat	Nudel- Gemüseauflauf (11a,13,17) mit Käse (17) überbacken und Rahmsoße (11a.c,17) Obstsalat	Nudel- Gemüseauflauf (11a,13,17) mit Käse (17) überbacken und Rahmsoße (11a.c,17) Obstsalat
Freitag 18.09.26	Gebratenes Schollenfilet (11a,14), mit Zitronensoße (17) und Dillkartoffeln, dazu Gurkensalat (17) Rhabarbergrütze mit Vanillesoße (17)	Gedämpftes Schollenfilet (14) auf Gemüsebett (17) mit Zitronensoße (11a.c,17) und Dillkartoffeln Rhabarbergrütze mit Vanillesoße (17)	Mozzarella- Sticks (7,11a.c,17) mit Kräutersoße (11a.c,17), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Rhabarbergrütze mit Vanillesoße (17)
Samstag 19.09.26	Wachsbohne Eintopf (17,19) mit Schweinefleisch und Kartoffelwürfel Fruchtjoghurt (17)	Leichte Tomatencremesuppe (11a,17) mit Nudeln (11a,13) und Fleischeinlage Fruchtjoghurt (17)	Leichte Tomatencremesuppe (11a,17) mit Nudeln (11a,13) und Kräutern Fruchtjoghurt (17)
Sonntag 20.09.26	Truthahnrollbraten mit Bratensoße (6,11a.c,16,19) und Romanesco (17), dazu Salzkartoffeln Panna Cotta (17) mit Fruchtsoße	Ged. Truthahnrollbraten mit Bratensoße (11a.c,16,19), Kaisergemüse (17) und Salzkartoffeln Panna Cotta (17) mit Fruchtsoße	Gemüsebratling (11a,13,17,19) mit Rahmsoße (11a.c,16,17,19), Kaisergemüse (17) und Salzkartoffeln Panna Cotta (17) mit Fruchtsoße
Montag 21.09.26	Grießbrei (17) mit heißen Heidelbeeren Aprikosenmus (2)	Bechamel Kartoffeln (11a.c,17) mit Bockwurst (1,2) Aprikosenmus (2)	Grießbrei (17) mit heißen Heidelbeeren Aprikosenmus (2)
Dienstag 22.09.26	Geb. Kartoffeltaschen (17) mit Gemüseragout (17) Karamellpudding mit Sahne (17)	Schwarzwurzelragout (11a,17) mit Fleischklößchen und Kartoffelbrei Karamellpudding mit Sahne (17)	Geb. Kartoffeltaschen (17) mit Gemüseragout (17) Karamellpudding mit Sahne (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. 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:

