

Speiseplan

Woche 35	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 26.08.26	Bauerntopf (2,11a,17) mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika und Kartoffeln Cremespeise (17)	Blumenkohlcremesuppe (2,11a,17) mit Fleischklößchen (11a,13) Cremespeise (17)	Blumenkohlcremesuppe (2,11a,17) mit Kräutern Cremespeise (17)
Donnerstag 27.08.26	Sülze (1,2,5,7,20) mit Remouladensoße (1,5,11a,13,17,20) und Bratkartoffeln (1,2,4) Fruchtcocktail	Gek. Fleischklößchen (11a,13) in heller Soße (11a.c,16,19), dazu Gemüse (17) und Salzkartoffeln Fruchtcocktail	Veget. Bauernomelette (13) mit brauner Soße (11a.c,16,19), Salzkartoffeln und Gewürzgurke (5) Fruchtcocktail
Freitag 28.08.26	Dillhappen (1,5,13,14,17,20) mit Pellkartoffeln Stachelbeergrütze (2) mit Vanillesoße (17)	Gedämpfter Seelachs auf Gemüsebett (17) mit Zitronensoße (11a.c,17) und Salzkartoffeln Stachelbeergrütze (2) mit Vanillesoße (17)	Bunt angemachter Quark (17) mit Pellkartoffeln Stachelbeergrütze (2) mit Vanillesoße (17)
Samstag 29.08.26	Sommer- Gemüse Eintopf (19) mit Schweinefleisch Fruchtquarkspeise (17)	Nudel- Gemüse Eintopf (1,11a,13,17,19) mit Huhnfleisch Fruchtquarkspeise (17)	Nudel- Gemüse Eintopf (1,11a,13,17,19) mit Kräutern Fruchtquarkspeise (17)
Sonntag 30.08.26	Rinder-Semmerolle (19,20) mit Bratensoße (11a.c,16,19), Ratatouille- Gemüse (17) und Salzkartoffeln Heidelbeermousse (17)	Gedämpfter Braten mit Bratensoße (11a.c,16,19), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Heidelbeermousse (17)	Gemüsestrudel (11a,13,17,19) mit Rahmsoße (11a.c,17), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Heidelbeermousse (17)
Montag 31.08.26	Gemüse- Maultaschen (11a,13,19) mit Käsesoße (11a,17) und Möhrenrohkost Buttermilchdessert (17)	Milchnudeln (11a,13,17) mit heißen Kirschen Buttermilchdessert (17)	Gemüse- Maultaschen (11a,13,19) mit Käsesoße (11a,17) und Möhrenrohkost Buttermilchdessert (17)
Dienstag 01.09.26	Hühnerfrikassee (6,11a,17) mit Spargel, Erbsen und Champignons, dazu Butterreis (17) und Rote-Bete-Salat (5) Grießpudding (17) mit Schokosoße (17)	Hühnerfrikassee (11a.c,17) mit Spargel, dazu Kartoffelbrei (17) und Rote-Bete-Salat (5) Grießpudding (17) mit Schokosoße (17)	Gemüsefrikassee (11a.c,17,19) mit Butterreis (17) und Rote-Bete-Salat (5) Grießpudding (17) mit Schokosoße (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:

