

Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 21.09.22	Gulaschsuppe (2,11a.c,16,19) mit Finnenbaguette (11a.b.c,16) Fruchtquarkspeise (17)	Wachsbohneintopf (2,19) mit Schweinefleisch und Finnenbaguette (11a.b.c,16) Fruchtquarkspeise (17)	Wachsbohneintopf (2,19) mit Quarkklößchen(11a,13,17) und Finnenbaguette (11a.b.c,16) Fruchtquarkspeise (17)
Donnerstag 22.09.22	Putengeschnetzeltes „Gyros-Art“ (11a,17) mit Tomatenreis(17), Zaziki (17) und Eisbergsalat (20) Obst	Putenragout (11a.c,17) mit Romanesco (17) und Salzkartoffeln (2) Obst	Bunte Reis- Gemüsepfanne (19) mit Kräutersoße (11a.c,17) und Eisbergsalat (20) Obst
Freitag 23.09.22	Geb. Schollenfilet (11a,13,14) mit Speckstippe (1,2,4,17), Dillkartoffeln und grüne Bohnensalat Schokopudding mit Sahne(17)	Ged. Schollenfilet (14) mit Zitronen-Soße (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Tomatensalat (20) Schokopudding mit Sahne(17)	Senfeier (11a.c,13,17,20) mit Kartoffelbrei (2,17) und Tomatensalat (20) Schokopudding mit Sahne(17)
Samstag 24.09.22	Linsensuppe (2,19) mit Rauchfleisch(1,2,4) Fruchtjoghurt (17)	Käsecremesuppe (7,11a.c,17) mit Suppenklößchen (11a,13) und Brötchen(11a) Fruchtjoghurt (17)	Käsecremesuppe (7,11a.c,17) mit Porree, Croutons (11a,17) und Brötchen (11a) Fruchtjoghurt (17)
Sonntag 25.09.22	Geb. Schweinekammbraten (20), mit Bratensoße (6,11a.c,16,19,20), Blumenkohl, dazu Butterbrösel (11a,17) und Salzkartoffeln (2) Limonen-Joghurt-Mousse (17)	Ged. Schweinekammbraten (20), mit Bratensoße (11a.c,16,19,20), Broccoli (17) und Salzkartoffeln (2) Limonen-Joghurt-Mousse (17)	Gemüse- Soufflé (11a,13,17) mit Rahmsoße (11a.c,17), Blumenkohl, dazu Butterbrösel (11a,17) und Salzkartoffeln (2) Limonen-Joghurt-Mousse (17)
Montag 26.09.22	Schinkennudeln (1,2,4,11a,13) mit Tomatensoße(11a,17) und Rettichsalat (17) Kompott (7)	Piroggen (11a,17) mit zerl. Butter (17), Kräuter- Dip (17) und Salat (20) Kompott (7)	Geb. Kartoffelecken (11a,13,17) mit Kräuter- Dip (17) und Salat (20) Kompott (7)
Dienstag 27.09.22	Himmel und Erde (1,2,4,17) mit Dt. Beefsteak (11a,13,20) und Senf Schwarzwalddessert (17)	Kohlrabi- Auflauf (11a,13,17) mit Käsekruste (17), dazu Gemüsesoße (11a,17,19) und Salzkartoffeln (2) Schwarzwalddessert (17)	Veg. Himmel und Erde (2,17) mit veg. Bratwurst (7,11a,13,16) und Senf Schwarzwalddessert (17)

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe- und Allergene Liste rückseitig!

Wissenswertes:

Zusatzstoffe:

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

Allergene:

11. Gluten haltiges Getreide
- 11a. Weizen
- 11b. Roggen
- 11c. Gerste
- 11d. Hafer
12. Krebstiere
13. Eier u. Eiererzeugnisse
14. Fisch u. Fischerzeugnisse
15. Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse
16. Soja u. Sojaerzeugnisse
17. Milch u. Milcherzeugnisse/ Laktose
18. Schalenfrüchte
- 18a. Mandeln
- 18b. Haselnüsse
- 18c. Wallnüsse
- 18d. Pistazien
19. Sellerie u. Sellerieerzeugnisse
20. Senf u. Senferzeugnisse
21. Sesamsamen u. Sesamsamenerzeugnisse
22. Lupine u. Lupinenerzeugnisse
23. Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse
24. Schwefeldioxid u. Sulfite

Zum guten Schluss!

-Wir liefern unser Essen **auf Porzellan Tellern**

-Der Preis pro Menü beträgt 6,50 €

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.

Bild des Monats:

