

Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 28.09.22	Milchreis (17) mit Zimt, Zucker und Butter (17) Apfelkompott (2)	Gemüsemaultaschen (11a,13,17,19) mit Tomatensoße (11a,17) und Wachsbohnen Apfelkompott (2)	Gnocchi-Klößchen (11a,13) mit Tomatensoße (11a.c,17) und Wachsbohnen Apfelkompott (2)
Donnerstag 29.09.22	Sc. Bolognese mit Nudeln(11a,13), geriebenem Hartkäse (17) und Möhrenrohkost Grießpudding (11a,17) mit Fruchtspiegel	Kohlrabiragout (11a.c,17) mit Fleischklößchen(11a,13), Salzkartoffeln (2) und Salat (20) Grießpudding (11a,17) mit Fruchtspiegel	Veget. Sc. Bolognese mit Nudeln(11a,13), geriebenem Hartkäse (17) und Möhrenrohkost Grießpudding (11a,17) mit Fruchtspiegel
Freitag 30.09.22	Backfisch (11a,14) mit Senf-Soße (11a.c,17,20), Salzkartoffeln (2) und Rahm- Gurkensalat (17) Vanillepudding mit Schokosahne (17)	Ged. Lachsfilet (14) mit Zitronensoße (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Tomatensalat (20) Vanillepudding mit Schokosahne (17)	Rösttoppers (17) mit Kräuter-Soße (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Rahm- Gurkensalat (17) Vanillepudding mit Schokosahne (17)
Samstag 01.10.22	Herbstgemüse- Eintopf (2,19) mit Suppenklößchen (11a,13) Fruchtquarkspeise(17)	Tomatencremesuppe (11a,17) mit Suppenklößchen (11a,13) und Nudeln(11a,13) Fruchtquarkspeise(17)	Herbstgemüse- Eintopf (2,19) mit Grießklößchen (11a,13,17) Fruchtquarkspeise(17)
Sonntag 02.10.22	Geb. Schweineroulade (4,20) mit Bratensoße (6,11a.c,16,19), Prinzessbohnen (17), und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)	Ged. Schweinebraten (20) mit Bratensoße (11a,16,19), Karottengemüse (11a,17) und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)	Hirtentasche (11a,13,17) mit Kräutersoße (11a.c,17), Prinzessbohnen (17) und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)
Montag 03.10.22	Hühnerfrikassee (6,11a.c,17) mit Spargel & Champignons, Erbsen, Butterreis (17) Stachelbeerdessert mit Vanillesoße (1)	Hühnerfrikassee (6,11a.c,17) mit Spargel, Kartoffelpüree (2,17) und Eisbergsalat (5) Stachelbeerdessert mit Vanillesoße (17)	Geb. Frühlingsrolle (11a,17,19) mit Currysoße (11a.c,17), Butterreis (17) und Eisbergsalat (20) Stachelbeerdessert mit Vanillesoße (17)
Dienstag 04.10.22	Kasseler - Schupfnudelpfanne mit Wurzelgemüse (1,2,4,11a.c,16,19) und Rahmsauce (17.20.) Pfirsich- Melba (17)	Nudelauflauf (11a,13,17,19) mit Käse-Soße (11a.c,17) und Salat (17,20) Pfirsich- Melba (17)	Nudelauflauf (11a,13,17,19) mit Käse-Soße (7,11a.c,17) und Salat (17,20) Pfirsich- Melba (17)

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe- und Allergene Liste rückseitig!

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</u> haltiges Getreide | <u>18. 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. Eiererzeugnisse | 20. Senf u. Senferzeugnisse |
| 14. Fisch u. Fischerzeugnisse | 21. Sesamsamen u. Sesamsamenerzeugnisse |
| 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 6,50 €

Kontakt:

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

Verantwortliche Stelle: Dirk Wehrenberg

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

Bild des Monats:



Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 28.09.22	Milchreis (17) mit Zimt, Zucker und Butter (17) Apfelkompott (2)	Gemüsemaultaschen (11a,13,17,19) mit Tomatensoße (11a,17) und Wachsbohnen Apfelkompott (2)	Gnocchi-Klößchen (11a,13) mit Tomatensoße (11a.c,17) und Wachsbohnen Apfelkompott (2)
Donnerstag 29.09.22	Sc. Bolognese mit Nudeln(11a,13), geriebenem Hartkäse (17) und Möhrenrohkost Grießpudding (11a,17) mit Fruchtspiegel	Kohlrabiragout (11a.c,17) mit Fleischklößchen(11a,13), Salzkartoffeln (2) und Salat (20) Grießpudding (11a,17) mit Fruchtspiegel	Veget. Sc. Bolognese mit Nudeln(11a,13), geriebenem Hartkäse (17) und Möhrenrohkost Grießpudding (11a,17) mit Fruchtspiegel
Freitag 30.09.22	Backfisch (11a,14) mit Senf-Soße (11a.c,17,20), Salzkartoffeln (2) und Rahm- Gurkensalat (17) Vanillepudding mit Schokosahne (17)	Ged. Lachsfilet (14) mit Zitronensoße (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Tomatensalat (20) Vanillepudding mit Schokosahne (17)	Rösttoppers (17) mit Kräuter-Soße (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Rahm- Gurkensalat (17) Vanillepudding mit Schokosahne (17)
Samstag 01.10.22	Herbstgemüse- Eintopf (2,19) mit Suppenklößchen (11a,13) Fruchtquarkspeise(17)	Tomatencremesuppe (11a,17) mit Suppenklößchen (11a,13) und Nudeln(11a,13) Fruchtquarkspeise(17)	Herbstgemüse- Eintopf (2,19) mit Grießklößchen (11a,13,17) Fruchtquarkspeise(17)
Sonntag 02.10.22	Geb. Schweineroulade (4,20) mit Bratensoße (6,11a.c,16,19), Prinzessbohnen (17), und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)	Ged. Schweinebraten (20) mit Bratensoße (11a,16,19), Karottengemüse (11a,17) und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)	Hirtentasche (11a,13,17) mit Kräutersoße (11a.c,17), Prinzessbohnen (17) und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)
Montag 03.10.22	Hühnerfrikassee (6,11a.c,17) mit Spargel & Champignons, Erbsen, Butterreis (17) Stachelbeerdessert mit Vanillesoße (1)	Hühnerfrikassee (6,11a.c,17) mit Spargel, Kartoffelpüree (2,17) und Eisbergsalat (5) Stachelbeerdessert mit Vanillesoße (17)	Geb. Frühlingsrolle (11a,17,19) mit Currysoße (11a.c,17), Butterreis (17) und Eisbergsalat (20) Stachelbeerdessert mit Vanillesoße (17)
Dienstag 04.10.22	Kasseler - Schupfnudelpfanne mit Wurzelgemüse (1,2,4,11a.c,16,19) und Rahmsauce (17.20.) Pfirsich- Melba (17)	Nudelaufauf (11a,13,17,19) mit Käse-Soße (11a.c,17) und Salat (17,20) Pfirsich- Melba (17)	Nudelaufauf (11a,13,17,19) mit Käse-Soße (7,11a.c,17) und Salat (17,20) Pfirsich- Melba (17)

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe- und Allergene Liste rückseitig!

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</u> haltiges Getreide | <u>18. 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. Eiererzeugnisse | 20. Senf u. Senferzeugnisse |
| 14. Fisch u. Fischerzeugnisse | 21. Sesamsamen u. Sesamsamenerzeugnisse |
| 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 6,50 €

Kontakt:

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

Verantwortliche Stelle: Dirk Wehrenberg

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

Bild des Monats:



Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 28.09.22	Milchreis (17) mit Zimt, Zucker und Butter (17) Apfelkompott (2)	Gemüsemaultaschen (11a,13,17,19) mit Tomatensoße (11a,17) und Wachsbohnen Apfelkompott (2)	Gnocchi-Klößchen (11a,13) mit Tomatensoße (11a.c,17) und Wachsbohnen Apfelkompott (2)
Donnerstag 29.09.22	Sc. Bolognese mit Nudeln(11a,13), geriebenem Hartkäse (17) und Möhrenrohkost Grießpudding (11a,17) mit Fruchtspiegel	Kohlrabiragout (11a.c,17) mit Fleischklößchen(11a,13), Salzkartoffeln (2) und Salat (20) Grießpudding (11a,17) mit Fruchtspiegel	Veget. Sc. Bolognese mit Nudeln(11a,13), geriebenem Hartkäse (17) und Möhrenrohkost Grießpudding (11a,17) mit Fruchtspiegel
Freitag 30.09.22	Backfisch (11a,14) mit Senf-Soße (11a.c,17,20), Salzkartoffeln (2) und Rahm- Gurkensalat (17) Vanillepudding mit Schokosahne (17)	Ged. Lachsfilet (14) mit Zitronensoße (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Tomatensalat (20) Vanillepudding mit Schokosahne (17)	Rösttoppers (17) mit Kräuter-Soße (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Rahm- Gurkensalat (17) Vanillepudding mit Schokosahne (17)
Samstag 01.10.22	Herbstgemüse- Eintopf (2,19) mit Suppenklößchen (11a,13) Fruchtquarkspeise(17)	Tomatencremesuppe (11a,17) mit Suppenklößchen (11a,13) und Nudeln(11a,13) Fruchtquarkspeise(17)	Herbstgemüse- Eintopf (2,19) mit Grießklößchen (11a,13,17) Fruchtquarkspeise(17)
Sonntag 02.10.22	Geb. Schweineroulade (4,20) mit Bratensoße (6,11a.c,16,19), Prinzessbohnen (17), und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)	Ged. Schweinebraten (20) mit Bratensoße (11a,16,19), Karottengemüse (11a,17) und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)	Hirtentasche (11a,13,17) mit Kräutersoße (11a.c,17), Prinzessbohnen (17) und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)
Montag 03.10.22	Hühnerfrikassee (6,11a.c,17) mit Spargel & Champignons, Erbsen, Butterreis (17) Stachelbeerdessert mit Vanillesoße (1)	Hühnerfrikassee (6,11a.c,17) mit Spargel, Kartoffelpüree (2,17) und Eisbergsalat (5) Stachelbeerdessert mit Vanillesoße (17)	Geb. Frühlingsrolle (11a,17,19) mit Currysoße (11a.c,17), Butterreis (17) und Eisbergsalat (20) Stachelbeerdessert mit Vanillesoße (17)
Dienstag 04.10.22	Kasseler - Schupfnudelpfanne mit Wurzelgemüse (1,2,4,11a.c,16,19) und Rahmsauce (17.20.) Pfirsich- Melba (17)	Nudelaufauf (11a,13,17,19) mit Käse-Soße (11a.c,17) und Salat (17,20) Pfirsich- Melba (17)	Nudelaufauf (11a,13,17,19) mit Käse-Soße (7,11a.c,17) und Salat (17,20) Pfirsich- Melba (17)

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe- und Allergene Liste rückseitig!

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</u> haltiges Getreide | <u>18. 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. Eiererzeugnisse | 20. Senf u. Senferzeugnisse |
| 14. Fisch u. Fischerzeugnisse | 21. Sesamsamen u. Sesamsamenerzeugnisse |
| 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 6,50 €

Kontakt:

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

Verantwortliche Stelle: Dirk Wehrenberg

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

Bild des Monats:



Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 28.09.22	Milchreis (17) mit Zimt, Zucker und Butter (17) Apfelkompott (2)	Gemüsemaultaschen (11a,13,17,19) mit Tomatensoße (11a,17) und Wachsbohnen Apfelkompott (2)	Gnocchi-Klößchen (11a,13) mit Tomatensoße (11a.c,17) und Wachsbohnen Apfelkompott (2)
Donnerstag 29.09.22	Sc. Bolognese mit Nudeln(11a,13), geriebenem Hartkäse (17) und Möhrenrohkost Grießpudding (11a,17) mit Fruchtspiegel	Kohlrabiragout (11a.c,17) mit Fleischklößchen(11a,13), Salzkartoffeln (2) und Salat (20) Grießpudding (11a,17) mit Fruchtspiegel	Veget. Sc. Bolognese mit Nudeln(11a,13), geriebenem Hartkäse (17) und Möhrenrohkost Grießpudding (11a,17) mit Fruchtspiegel
Freitag 30.09.22	Backfisch (11a,14) mit Senf-Soße (11a.c,17,20), Salzkartoffeln (2) und Rahm- Gurkensalat (17) Vanillepudding mit Schokosahne (17)	Ged. Lachsfilet (14) mit Zitronensoße (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Tomatensalat (20) Vanillepudding mit Schokosahne (17)	Rösttoppers (17) mit Kräuter-Soße (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Rahm- Gurkensalat (17) Vanillepudding mit Schokosahne (17)
Samstag 01.10.22	Herbstgemüse- Eintopf (2,19) mit Suppenklößchen (11a,13) Fruchtquarkspeise(17)	Tomatencremesuppe (11a,17) mit Suppenklößchen (11a,13) und Nudeln(11a,13) Fruchtquarkspeise(17)	Herbstgemüse- Eintopf (2,19) mit Grießklößchen (11a,13,17) Fruchtquarkspeise(17)
Sonntag 02.10.22	Geb. Schweineroulade (4,20) mit Bratensoße (6,11a.c,16,19), Prinzessbohnen (17), und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)	Ged. Schweinebraten (20) mit Bratensoße (11a,16,19), Karottengemüse (11a,17) und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)	Hirtentasche (11a,13,17) mit Kräutersoße (11a.c,17), Prinzessbohnen (17) und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)
Montag 03.10.22	Hühnerfrikassee (6,11a.c,17) mit Spargel & Champignons, Erbsen, Butterreis (17) Stachelbeerdessert mit Vanillesoße (1)	Hühnerfrikassee (6,11a.c,17) mit Spargel, Kartoffelpüree (2,17) und Eisbergsalat (5) Stachelbeerdessert mit Vanillesoße (17)	Geb. Frühlingsrolle (11a,17,19) mit Currysoße (11a.c,17), Butterreis (17) und Eisbergsalat (20) Stachelbeerdessert mit Vanillesoße (17)
Dienstag 04.10.22	Kasseler - Schupfnudelpfanne mit Wurzelgemüse (1,2,4,11a.c,16,19) und Rahmsauce (17.20.) Pfirsich- Melba (17)	Nudelaufauf (11a,13,17,19) mit Käse-Soße (11a.c,17) und Salat (17,20) Pfirsich- Melba (17)	Nudelaufauf (11a,13,17,19) mit Käse-Soße (7,11a.c,17) und Salat (17,20) Pfirsich- Melba (17)

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe- und Allergene Liste rückseitig!

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</u> haltiges Getreide | <u>18. 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. Eiererzeugnisse | 20. Senf u. Senferzeugnisse |
| 14. Fisch u. Fischerzeugnisse | 21. Sesamsamen u. Sesamsamenerzeugnisse |
| 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 6,50 €

Kontakt:

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

Verantwortliche Stelle: Dirk Wehrenberg

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

Bild des Monats:



Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 28.09.22	Milchreis (17) mit Zimt, Zucker und Butter (17) Apfelkompott (2)	Gemüsemaultaschen (11a,13,17,19) mit Tomatensoße (11a,17) und Wachsbohnen Apfelkompott (2)	Gnocchi-Klößchen (11a,13) mit Tomatensoße (11a.c,17) und Wachsbohnen Apfelkompott (2)
Donnerstag 29.09.22	Sc. Bolognese mit Nudeln(11a,13), geriebenem Hartkäse (17) und Möhrenrohkost Grießpudding (11a,17) mit Fruchtspiegel	Kohlrabiragout (11a.c,17) mit Fleischklößchen(11a,13), Salzkartoffeln (2) und Salat (20) Grießpudding (11a,17) mit Fruchtspiegel	Veget. Sc. Bolognese mit Nudeln(11a,13), geriebenem Hartkäse (17) und Möhrenrohkost Grießpudding (11a,17) mit Fruchtspiegel
Freitag 30.09.22	Backfisch (11a,14) mit Senf-Soße (11a.c,17,20), Salzkartoffeln (2) und Rahm- Gurkensalat (17) Vanillepudding mit Schokosahne (17)	Ged. Lachsfilet (14) mit Zitronensoße (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Tomatensalat (20) Vanillepudding mit Schokosahne (17)	Rösttoppers (17) mit Kräuter-Soße (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Rahm- Gurkensalat (17) Vanillepudding mit Schokosahne (17)
Samstag 01.10.22	Herbstgemüse- Eintopf (2,19) mit Suppenklößchen (11a,13) Fruchtquarkspeise(17)	Tomatencremesuppe (11a,17) mit Suppenklößchen (11a,13) und Nudeln(11a,13) Fruchtquarkspeise(17)	Herbstgemüse- Eintopf (2,19) mit Grießklößchen (11a,13,17) Fruchtquarkspeise(17)
Sonntag 02.10.22	Geb. Schweineroulade (4,20) mit Bratensoße (6,11a.c,16,19), Prinzessbohnen (17), und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)	Ged. Schweinebraten (20) mit Bratensoße (11a,16,19), Karottengemüse (11a,17) und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)	Hirtentasche (11a,13,17) mit Kräutersoße (11a.c,17), Prinzessbohnen (17) und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)
Montag 03.10.22	Hühnerfrikassee (6,11a.c,17) mit Spargel & Champignons, Erbsen, Butterreis (17) Stachelbeerdessert mit Vanillesoße (1)	Hühnerfrikassee (6,11a.c,17) mit Spargel, Kartoffelpüree (2,17) und Eisbergsalat (5) Stachelbeerdessert mit Vanillesoße (17)	Geb. Frühlingsrolle (11a,17,19) mit Currysoße (11a.c,17), Butterreis (17) und Eisbergsalat (20) Stachelbeerdessert mit Vanillesoße (17)
Dienstag 04.10.22	Kasseler - Schupfnudelpfanne mit Wurzelgemüse (1,2,4,11a.c,16,19) und Rahmsauce (17.20.) Pfirsich- Melba (17)	Nudelaufauf (11a,13,17,19) mit Käse-Soße (11a.c,17) und Salat (17,20) Pfirsich- Melba (17)	Nudelaufauf (11a,13,17,19) mit Käse-Soße (7,11a.c,17) und Salat (17,20) Pfirsich- Melba (17)

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe- und Allergene Liste rückseitig!

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</u> haltiges Getreide | 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. Eiererzeugnisse | 20. Senf u. Senferzeugnisse |
| 14. Fisch u. Fischerzeugnisse | 21. Sesamsamen u. Sesamsamenerzeugnisse |
| 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 6,50 €

Kontakt:

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

Verantwortliche Stelle: Dirk Wehrenberg

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

Bild des Monats:



Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 28.09.22	Milchreis (17) mit Zimt, Zucker und Butter (17) Apfelkompott (2)	Gemüsemaultaschen (11a,13,17,19) mit Tomatensoße (11a,17) und Wachsbohnen Apfelkompott (2)	Gnocchi-Klößchen (11a,13) mit Tomatensoße (11a.c,17) und Wachsbohnen Apfelkompott (2)
Donnerstag 29.09.22	Sc. Bolognese mit Nudeln(11a,13), geriebenem Hartkäse (17) und Möhrenrohkost Grießpudding (11a,17) mit Fruchtspiegel	Kohlrabiragout (11a.c,17) mit Fleischklößchen(11a,13), Salzkartoffeln (2) und Salat (20) Grießpudding (11a,17) mit Fruchtspiegel	Veget. Sc. Bolognese mit Nudeln(11a,13), geriebenem Hartkäse (17) und Möhrenrohkost Grießpudding (11a,17) mit Fruchtspiegel
Freitag 30.09.22	Backfisch (11a,14) mit Senf-Soße (11a.c,17,20), Salzkartoffeln (2) und Rahm- Gurkensalat (17) Vanillepudding mit Schokosahne (17)	Ged. Lachsfilet (14) mit Zitronensoße (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Tomatensalat (20) Vanillepudding mit Schokosahne (17)	Rösttoppers (17) mit Kräuter-Soße (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Rahm- Gurkensalat (17) Vanillepudding mit Schokosahne (17)
Samstag 01.10.22	Herbstgemüse- Eintopf (2,19) mit Suppenklößchen (11a,13) Fruchtquarkspeise(17)	Tomatencremesuppe (11a,17) mit Suppenklößchen (11a,13) und Nudeln(11a,13) Fruchtquarkspeise(17)	Herbstgemüse- Eintopf (2,19) mit Grießklößchen (11a,13,17) Fruchtquarkspeise(17)
Sonntag 02.10.22	Geb. Schweineroulade (4,20) mit Bratensoße (6,11a.c,16,19), Prinzessbohnen (17), und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)	Ged. Schweinebraten (20) mit Bratensoße (11a,16,19), Karottengemüse (11a,17) und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)	Hirtentasche (11a,13,17) mit Kräutersoße (11a.c,17), Prinzessbohnen (17) und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)
Montag 03.10.22	Hühnerfrikassee (6,11a.c,17) mit Spargel & Champignons, Erbsen, Butterreis (17) Stachelbeerdessert mit Vanillesoße (1)	Hühnerfrikassee (6,11a.c,17) mit Spargel, Kartoffelpüree (2,17) und Eisbergsalat (5) Stachelbeerdessert mit Vanillesoße (17)	Geb. Frühlingsrolle (11a,17,19) mit Currysoße (11a.c,17), Butterreis (17) und Eisbergsalat (20) Stachelbeerdessert mit Vanillesoße (17)
Dienstag 04.10.22	Kasseler - Schupfnudelpfanne mit Wurzelgemüse (1,2,4,11a.c,16,19) und Rahmsauce (17.20.) Pfirsich- Melba (17)	Nudelauflauf (11a,13,17,19) mit Käse-Soße (11a.c,17) und Salat (17,20) Pfirsich- Melba (17)	Nudelauflauf (11a,13,17,19) mit Käse-Soße (7,11a.c,17) und Salat (17,20) Pfirsich- Melba (17)

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe- und Allergene Liste rückseitig!

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</u> haltiges Getreide | <u>18. 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. Eiererzeugnisse | 20. Senf u. Senferzeugnisse |
| 14. Fisch u. Fischerzeugnisse | 21. Sesamsamen u. Sesamsamenerzeugnisse |
| 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 6,50 €

Kontakt:

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

Verantwortliche Stelle: Dirk Wehrenberg

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

Bild des Monats:



Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 28.09.22	Milchreis (17) mit Zimt, Zucker und Butter (17) Apfelkompott (2)	Gemüsemaultaschen (11a,13,17,19) mit Tomatensoße (11a,17) und Wachsbohnen Apfelkompott (2)	Gnocchi-Klößchen (11a,13) mit Tomatensoße (11a.c,17) und Wachsbohnen Apfelkompott (2)
Donnerstag 29.09.22	Sc. Bolognese mit Nudeln(11a,13), geriebenem Hartkäse (17) und Möhrenrohkost Grießpudding (11a,17) mit Fruchtspiegel	Kohlrabiragout (11a.c,17) mit Fleischklößchen(11a,13), Salzkartoffeln (2) und Salat (20) Grießpudding (11a,17) mit Fruchtspiegel	Veget. Sc. Bolognese mit Nudeln(11a,13), geriebenem Hartkäse (17) und Möhrenrohkost Grießpudding (11a,17) mit Fruchtspiegel
Freitag 30.09.22	Backfisch (11a,14) mit Senf-Soße (11a.c,17,20), Salzkartoffeln (2) und Rahm- Gurkensalat (17) Vanillepudding mit Schokosahne (17)	Ged. Lachsfilet (14) mit Zitronensoße (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Tomatensalat (20) Vanillepudding mit Schokosahne (17)	Rösttoppers (17) mit Kräuter-Soße (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Rahm- Gurkensalat (17) Vanillepudding mit Schokosahne (17)
Samstag 01.10.22	Herbstgemüse- Eintopf (2,19) mit Suppenklößchen (11a,13) Fruchtquarkspeise(17)	Tomatencremesuppe (11a,17) mit Suppenklößchen (11a,13) und Nudeln(11a,13) Fruchtquarkspeise(17)	Herbstgemüse- Eintopf (2,19) mit Grießklößchen (11a,13,17) Fruchtquarkspeise(17)
Sonntag 02.10.22	Geb. Schweineroulade (4,20) mit Bratensoße (6,11a.c,16,19), Prinzessbohnen (17), und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)	Ged. Schweinebraten (20) mit Bratensoße (11a,16,19), Karottengemüse (11a,17) und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)	Hirtentasche (11a,13,17) mit Kräutersoße (11a.c,17), Prinzessbohnen (17) und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)
Montag 03.10.22	Hühnerfrikassee (6,11a.c,17) mit Spargel & Champignons, Erbsen, Butterreis (17) Stachelbeerdessert mit Vanillesoße (1)	Hühnerfrikassee (6,11a.c,17) mit Spargel, Kartoffelpüree (2,17) und Eisbergsalat (5) Stachelbeerdessert mit Vanillesoße (17)	Geb. Frühlingsrolle (11a,17,19) mit Currysoße (11a.c,17), Butterreis (17) und Eisbergsalat (20) Stachelbeerdessert mit Vanillesoße (17)
Dienstag 04.10.22	Kasseler - Schupfnudelpfanne mit Wurzelgemüse (1,2,4,11a.c,16,19) und Rahmsauce (17.20.) Pfirsich- Melba (17)	Nudelaufauf (11a,13,17,19) mit Käse-Soße (11a.c,17) und Salat (17,20) Pfirsich- Melba (17)	Nudelaufauf (11a,13,17,19) mit Käse-Soße (7,11a.c,17) und Salat (17,20) Pfirsich- Melba (17)

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe- und Allergene Liste rückseitig!

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</u> haltiges Getreide | <u>18. 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. Eiererzeugnisse | 20. Senf u. Senferzeugnisse |
| 14. Fisch u. Fischerzeugnisse | 21. Sesamsamen u. Sesamsamenerzeugnisse |
| 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 6,50 €

Kontakt:

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

Verantwortliche Stelle: Dirk Wehrenberg

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

Bild des Monats:

