

Speiseplan

Woche 39	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 23.09.26	Pastinakencremesuppe (19) mit Schweinefleisch Sahne- Fruchtjoghurt (17)	Bunter Gemüseeintopf (2,19) mit Schweinefleisch Sahne- Fruchtjoghurt (17)	Bunter Gemüseeintopf (2,19) mit Pfannkuchenstreifen (11a,13,17) Sahne- Fruchtjoghurt (17)
Donnerstag 24.09.26	Sc. Bolognese (11a) mit Nudeln (11a,13), Hartkäse (1,7,17) und Selleriesalat Pfirsichkompott	Gek. Fleischklöße (11a,13) in heller Soße (11a,c,16,19), dazu Gemüse (17) und Salzkartoffeln Pfirsichkompott	Veget. Sc. Bolognese (11a,19) mit Nudeln (11a,13), Hartkäse (1,7,17) und Selleriesalat Pfirsichkompott
Freitag 25.09.26	Gedämpftes Lachsfilet (14) auf Blattspinat (17), mit einer Butter- Zitronen- Soße (11a,c,17), dazu Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Gedämpftes Lachsfilet (14) auf Gemüwestreifen (19), mit heller Soße (11a,c,17) und Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Blumenkohl „polnisch“ (11a,13,17) mit Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 26.09.26	Italienischer Gemüseeintopf (11a,13,19) mit Fleischklößchen (13) Quarkspeise (17)	Tortellini- Eintopf (1,11a,13,17,19) mit Fleischklößchen (13) Quarkspeise (17)	Tortellini- Eintopf (1,11a,13,17,19) mit buntem Gemüse Quarkspeise (17)
Sonntag 27.09.26	Geb. Schweinebraten mit Brauner Soße (11a,c,16,19), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Schokomousse (17)	Gedämpfter Schweinebraten mit Rahmsoße (11a,c,17), Zuckerschoten (17) und Salzkartoffeln Schokomousse (17)	Broccoli- Nussecke (11a,13,18b) mit Rahmsoße (11a,c,17), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Schokomousse (17)
Montag 28.09.26	Bechamelkartoffeln (1,2,4,11a,c,17) mit Bockwurst (1,2,4) Buttermilchdessert (17)	Gefüllte Piroggen (11a,17) mit Butter (17), Schmand-Dip (17) und Salat (17,20) Buttermilchdessert (17)	Veg. Bechamelkartoffeln (11a,c,17) mit Veget. Wurst (11a,13) Buttermilchdessert (17)
Dienstag 29.09.26	Ofenfrische Hähnchenkeule mit würziger Geflügelsoße (11a,17), dazu Erbsen- Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln Obst	Gedämpfte Hähnchenkeule mit Geflügelsoße (11a,17), Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln Obst	Gemüsenuggets (11a,17) mit Kräutersoße (11a,c,17), Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln Obst

Wissenswertes:

Zusatzstoffe:

- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| 1. mit Konservierungsstoffen | 5. mit Süßungsmitteln |
| 2. mit Antioxidationsmitteln | 6. mit Alkohol |
| 3. mit Geschmacksverstärker | 7. mit Farbstoffen |
| 4. mit Phosphaten | |

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. 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:

