

Speiseplan

Woche 37	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 09.09.26	Bunter Möhren-Kartoffeleintopf (19) mit Schweinefleisch Buttermilchdessert (17)	Broccoli- Cremesuppe (17,19) mit Fleischeinlage Buttermilchdessert (17)	Broccoli- Cremesuppe (17,19) mit Croutons (11a) Buttermilchdessert (17)
Donnerstag 10.09.26	Hamburger Pfannenschlag (11a) mit Salzkartoffeln und Sauerkraut (2) Schokopudding (7,17,18c) mit Sahne (17)	Wurstragout (11a,c,17,19) mit Kartoffelstampf (17) und Salat (17,20) Schokopudding (7,17,18c) mit Sahne (17)	Gemüse-Kartoffel- Auflauf (2,11a,13,17), dazu helle Sauce (11a,17,19) und Salat (17,20) Schokopudding (7,17,18c) mit Sahne (17)
Freitag 11.09.26	Matjes „Hausfrauen Art“ (1,5,11a,13,14,17,20) mit Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Gedünsteter Seelachs (14) auf Gemüwestreifen (19), mit heller Soße (11a,c,17) und Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Gefüllte Kartoffeltaschen (17) mit Quark- Dip (17) und Salat Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 12.09.26	Bunter Steckerrüben- Gemüse Eintopf (17,19) mit Schweinefleisch Quarkspeise (17)	Spargelsuppe (17,19) mit Fleischklößchen (11a,13) Quarkspeise (17)	Spargelsuppe (17,19) mit Zwiebackklößchen (11a,13,17) Quarkspeise (17)
Sonntag 13.09.26	Saftige Schweineroulade (20) mit Bratensoße (6,11a,c,16,19), Marktgemüse (17) und Salzkartoffeln Weißweincreme (17)	Gedämpfter Braten mit Bratensoße (11a,c,16,19), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Weißweincreme (17)	Gemüsenuggets (11a,17) mit Rahmsoße (11a,c,17), Marktgemüse (17) und Salzkartoffeln Weißweincreme (17)
Montag 14.09.26	Gebackener Kaiserschmarrn (11a,13,17) mit Rosinen (24) und heißen Kirschen Kompott	Schinkenragout (1,2,4,11a,c,17) mit Fingermöhren (17) und Salzkartoffeln (2) Kompott	Gebackener Kaiserschmarrn (11a,13,17) mit Rosinen (24) und heißen Kirschen Kompott
Dienstag 15.09.26	Curry-Hähnchenragout (11a,c,17) mit Ananas, Butterreis (17) und Eissalat mit Joghurtdressing (17) Obstsalat mit Sahne (17)	Geflügelragout (11a,c,17) mit Gemüseeinlage (19), Kartoffelpüree (2,17) und Eissalat mit Joghurtdressing (17) Frischobst	Veget. Cordon Bleu (11a,17,19) mit Currysoße (11a,c,17), Butterreis (17) und Eissalat mit Joghurtdressing (17) Frischobst

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. 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:

