

Speiseplan

Woche 46-1	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 12.11.25	Erbseintopf (19) mit Schweinefleisch Pfirsich Melba (17)	Pastinakencremesuppe (19) mit Fleischklößchen (1,2,4) Pfirsich Melba (17)	Pastinakencremesuppe (19) mit Grießklößchen(11a,17) Pfirsich Melba (17)
Donnerstag 13.11.25	Hähnchenbrust „Hawaii“ (7,11a,17) mit Currysoße (11a.c,17), Butterreis (17) und Eissalat mit Joghurtdressing (17) Frischobst	Geflügelragout (11a.c,17) mit Gemüseeinlage (19), Kartoffelpüree (2,17) und Eissalat mit Joghurtdressing (17) Frischobst	Gebackene Frühlingsrolle (11a,19)) und Eissalat mit Joghurtdressing (17) Frischobst
Freitag 14.11.25	Gedämpftes Lachsfilet (14) auf Blattspinat (17), mit einer Butter-Zitronen-Soße (11a.c.17), dazu Salzkartoffeln Erdbeerpudding (17) mit Sahne (17)	Gedämpftes Lachsfilet (14) auf Gemüse- Streifen (19), in heller Soße (11a.c,17), dazu Salzkartoffeln Erdbeerpudding (17) mit Sahne (17)	Veget. Lasagne (11a,13,17,19) mit Tomatensoße (11a,17) und Salat (17,20) Erdbeerpudding (17) mit Sahne (17)
Samstag 15.11.25	Traditionelle Kürbiscremesuppe (17,19) mit Fleischklößchen (1,2,4) Joghurtbecher (17)	Bunter Kohlrabieintopf (11a,19) mit Kartoffelwürfeln und Fleischeinlage Joghurtbecher (17)	Bunter Kohlrabieintopf (11a,19) mit Quarkklößchen (11a,13,17) Joghurtbecher (17)
Sonntag 16.11.25	Schweine-Schinken-Honigbraten (1,2,4,20) mit brauner Soße(11a.c,16,19), buntem Gemüse (17) und Petersilienkartoffeln (17) Wein cremespeise (6,16,17)	Gedämpfte Putenbrust mit Bratensoße (11a.c,16,19), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln (17) Wein cremespeise (6,16,17)	Gemüsestrudel (11a,13,17,19) mit Rahmsoße (11a.c,17), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln (17) Wein cremespeise (6,16,17)
Montag 17.11.25	Bechamelkartoffeln (1,2,4,11a.c,17) mit Bockwurst (1,2,4) Schokopudding (17) mit Vanillesoße (17)	Milchnudeln (11a,13,17) mit heißen Kirschen Schokopudding (17) mit Vanillesoße (17)	Veg. Bechamelkartoffeln (11a.c,17) mit Veg. Wurst (11a,13) Schokopudding (17) mit Vanillesoße (17)
Dienstag 18.11.25	Gefüllte Paprikaschote (11a,13,20) mit Tomatenrahmsoße (11a,17) und Salzkartoffeln Buttermilchdessert (17)	Nudelauflauf (11a,13,17,19) mit Käsesoße (7,11a.c,17) und Salat (17,20) Buttermilchdessert (17)	Gef. Paprikaschote mit Couscous (11a,19), Tomatenrahmsoße (11a,17) und Salzkartoffeln Buttermilchdessert (17)

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe- und Allergene Liste rückseitig!

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 **9,30 €**
- **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:

