

Speiseplan

Woche 36	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 14.10.26	Erbseintopf (19) mit Suppenklößchen (13) Mokkacreme (17)	Käsecremesuppe (7,11a,c,17) mit Suppenklößchen (11a,13) Mokkacreme (17)	Käsecremesuppe (7,11a,c,17) mit Porree und Kräutern (11a,13) Mokkacreme (17)
Donnerstag 15.10.26	Geb. Hackbraten (11a,13,20) mit Brauner Soße (11a,c,16,19), dazu Wirsing- Rahmgemüse (17) und Salzkartoffeln Frischobst	Ged. Hackbraten (11a,13,20), mit Rahmsoße (11a,c,17), gemischtem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Frischobst	Wirsing- Gemüseauflauf (13,17) mit Semmelkruste (11a,17), Rahmsoße (11a,c,17) und Salzkartoffeln Frischobst
Freitag 16.10.26	Gebratenes Hokifilet (11a,13,14) mit heller Soße (11a,17), grünen Bohnen (17) und Salzkartoffeln Kirschgrütze mit Vanillesoße (17)	Gefüllte Fischroulade (14,17,19) mit Dillsoße (11a,c,17), Salzkartoffeln und Salat (17) Kirschgrütze mit Vanillesoße (17)	Gebackener Käse (11a,b,13,17) mit heller Soße (11a,17), grünen Bohnen (17) und Salzkartoffeln Kirschgrütze mit Vanillesoße (17)
Samstag 17.10.26	Steckrüben- Eintopf (19) mit Schweinefleisch Fruchtjoghurt (17)	Sellerie- Gemüseintopf mit Fleischeinlage Fruchtjoghurt (17)	Sellerie- Gemüseintopf mit Croutons (11a,b,17) Fruchtjoghurt (17)
Sonntag 18.10.26	Allgäuer Schweinebraten (1,2,17) mit Bratensauce (6,11a,c,16,19), Rosenkohl (17) und Salzkartoffeln Vanillemousse (17)	Gedämpfter Schweinerbraten (20) mit Bratensauce (11a,16,19), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Vanillemousse (17)	Gemüseschnitzel (11a,13,17,19) mit Rahmsoße (11a,c,17), Rosenkohl (17) und Salzkartoffeln Vanillemousse (17)
Montag 19.10.26	Milchreis (17) mit Zimt und Zucker, dazu Butter (17) Apfelmus (2)	Leichtes Frikassee vom Spargel (11a,c,17) mit Kochschinken (1,2,4), Salzkartoffeln und Salat (17,20) Apfelmus (2)	Milchreis (17) mit Zimt und Zucker, dazu Butter (17) Apfelmus (2)
Dienstag 20.10.26	Cordon Bleu vom Huhn (1,2,4,7,11a,17) mit Geflügelsoße (11a), dazu Kürbis- Kartoffelstampf (1,2,17) Schokopudding (17) mit Sahne (17)	Ged. Hähnchenbrust mit Geflügelsoße (11a), Kohlrabi (17) und Salzkartoffeln Schokopudding (17) mit Sahne (17)	Vegetarisches Cordon Bleu (11a) mit Geflügelsoße (11a), dazu Kürbis- Kartoffelstampf (17) Schokopudding (17) mit Sahne (17)

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

