

# Speiseplan

Woche 39	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
<b>Mittwoch</b> 25.09.24	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> (19) mit Schweinefleisch Reis „Trauttmansdorff“ (17)	<b>Nudelsuppentopf</b> (11a,13,19) mit Rindfleisch Reis „Trauttmansdorff“ (17)	<b>Nudelsuppentopf</b> (17,19) mit vegetarischem Würstchen (2,11a,16,17) Reis „Trauttmansdorff“ (17)
<b>Donnerstag</b> 26.09.24	<b>Gebackene Hähnchenkeule</b> mit Geflügelsoße (11a,17), Erbsen- Möhren - Gemüse (17) und Salzkartoffeln (17) Fruchtquarkspeise (17)	<b>Gedämpfte Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsoße(11a,17), Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln (17) Fruchtquarkspeise (17)	<b>Geb. Blumenkohlschnitzel</b> (11a,13,17,19) mit heller Soße(11a.c,17), Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln (17) Fruchtquarkspeise (17)
<b>Freitag</b> 27.09.24	<b>Süß – Saurer Brathering</b> (3,5,7,11a,14,16,20) mit Röstkartoffeln (1,2,4) und Remoulade (1,5,13,17,20), dazu Wachsbohnen- Salat Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> (14) mit Kräutersoße (11.a,17), Salzkartoffeln und Tomatensalat Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	<b>Zwei gekochte Eier</b> (13) in Senfsoße (11a.c,17,20), mit Kartoffelbrei (17) und Tomatensalat Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)
<b>Samstag</b> 28.09.24	<b>Herbstlicher Gemüseintopf</b> (19) mit Suppenklößchen (11a,13) Puddingbecher (17)	<b>Hühnersuppentopf</b> (17,19) mit Reis Puddingbecher (17)	<b>Herbstlicher Gemüseintopf</b> (17,19) mit Croutons (11a,17) Puddingbecher (17)
<b>Sonntag</b> 29.09.24	<b>Saftige Schweineroulade</b> (20) mit Bratensoße (6,11a.c,16,19), Brokkoli mit Mandel-Butter (17,18a) und Salzkartoffeln Kirschgrütze mit Sahne (17)	<b>Gedünsteter Schweinebraten</b> (20) mit Bratensoße (11a.c,16,19), Blumenkohl (17) und Salzkartoffeln Kirschgrütze mit Sahne (17)	<b>Gebackener Gouda</b> (11a.b,17) mit Kräutersoße (11a.c,17), Brokkoli mit Mandel-Butter (17,18a) und Salzkartoffeln Kirschgrütze mit Sahne (17)
<b>Montag</b> 30.09.24	<b>Schinkennudeln</b> (1,2,4,11a,13) mit Käse-Sahnesoße (11a.c,17) und frischer Salat (17,20) Kompott	<b>Marillen- Topfenknödel</b> (11a,13,17) in Vanillesoße Kompott	<b>Käsespätzle</b> (11a,13,17) mit Röstzwiebeln dazu frischer Salat (17,20) Kompott
<b>Dienstag</b> 01.10.24	<b>Hackfleischpizza</b> (17,20) mit Paprika, Tomaten und Champignons, überbacken mit Käse (17), dazu Tomatensoße (11a.c,19) und Salat (17) Cremedessert (17)	<b>Fleischklößchen</b> (11a,13) in brauner Soße (11a.c,16,19), dazu Kohlrabigemüse (17) und Salzkartoffeln  Cremedessert (17)	<b>Vegetarische Pizza</b> (11a,13,17,19) mit Käse (17) überbacken, dazu Salat (17)  Cremedessert (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 haltiges Getreide</u>    | <u>18. 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. Sesamsamerzeugnisse  |
| 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 **8,80 €**
- Wir kochen **selbst**, auch das Dessert!

## Kontakt:

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

**Verantwortliche Stelle: Herr Walke**

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

## Bild des Monats:

