

Speiseplan

Woche 41	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 07.10.26	Bauerntopf (2,11a,17) mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika und Kartoffeln Cremespeise (17)	Blumenkohlcremesuppe (2,11a,17) mit Fleischklößchen (13) Cremespeise (17)	Blumenkohlcremesuppe (2,11a,17) mit Kräutern Cremespeise (17)
Donnerstag 08.10.26	Klassische Kohlroulade (11a) in leckerer Specksoße (1,2,11a.c,16,19) dazu Petersilienkartoffeln Buttermilchdessert (17)	Fleischklößchen (11a,13) in brauner Soße (11a.c,16,19), dazu Kohlrabi (17) und Salzkartoffeln Buttermilchdessert (17)	Vegetarische Kohlroulade (11a,13,16) in brauner Soße (11a.c,16,19), dazu Petersilienkartoffeln Buttermilchdessert (17)
Freitag 09.10.26	Dillhappen (1,5,13,14,17,20) mit Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Gedämpfter Seelachs auf Gemüsebett (17) mit Zitronensoße (11a.c,17) und Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Bunt angemachter Quark (17) mit Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 10.10.26	Kürbiscremesuppe (17,19) mit Fleischklößchen (13) Quarkspeise (17)	Nudel- Gemüse Eintopf (1,11a,13,17,19) mit Huhnfleisch Quarkspeise (17)	Nudel- Gemüse Eintopf (1,11a,13,17,19) mit Kräutern Quarkspeise (17)
Sonntag 11.10.26	Züricher Geschnetzeltes (6,11a.c,17) mit Leipziger Allerlei (17), Sc. Hollandaise(13,17,16) und Kartoffelkroketten (11a,13) Bayerische Creme (17)	Gedämpfter Braten mit Bratensoße (11a.c,16,19), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Bayerische Creme (17)	Gemüsestrudel (11a,13,17,19) mit Rahmsoße (11a.c,17), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Bayerische Creme (17)
Montag 12.10.26	Klassisches Pilzragout (11a,17,19) mit Semmelknödel (11a,13,17) und Wachsbohnenalat Fruchtcocktail	Quark- Grießauflauf (11a,13,17) mit heißen Kirschen Fruchtcocktail	Klassisches Pilzragout (11a,17,19) mit Semmelknödel (11a,13,17) und Wachsbohnenalat Fruchtcocktail
Dienstag 13.10.26	Hühnerfrikassee (6,11a.c,17) mit Spargel, Erbsen und Champignons, dazu Butterreis (17) und Rote-Bete-Salat (5) Grießpudding (17) mit Fruchtsoße	Hühnerfrikassee (11a.c,17) mit Spargel, dazu Kartoffelbrei (17) und Rote-Bete-Salat (5) Grießpudding (17) mit Fruchtsoße	Gemüsefrikassee (11a.c,17,19) mit Butterreis (17) und Rote-Bete-Salat (5) Grießpudding (17) mit Fruchtsoße

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> | 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:

