

Speiseplan

Woche 36	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 02.09.26	Erbseneintopf (19) mit Suppenklößchen (13) Cremespeise (17)	Kohlrabi- Eintopf (2,17,19) mit Suppenklößchen (13) Cremespeise (17)	Kohlrabi- Eintopf (2,17,19) mit Pfannkuchen- Streifen (11a,13,17) Cremespeise (17)
Donnerstag 03.09.26	Bratwurst (4) mit Brauner Soße (11a.c,16,19), Wirsinggemüse (11a.c,17,19) und Salzkartoffeln Frischobst	Ged. Fleischklöße (11a,13,20), mit Rahmsoße (11a.c,17), Gemüse (17) und Salzkartoffeln Frischobst	Wirsing- Gemüseauflauf (13,17) mit Semmelkruste (11a,17), Rahmsoße (11a.c,17) und Salzkartoffeln Frischobst
Freitag 04.09.26	Gebratenes Fischfilet (11a,13,14) mit Remoulade (1,5,11a,13,17,20) und buntem Kartoffelsalat (5,11a,13,17,20) Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Gefüllte Fischroulade (14,17,19) mit Dillsoße (11a.c,17), Salzkartoffeln und Salat (17) Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Gebackener Käse (11a.b,13,17) mit Remoulade (1,5,11a,13,17,20) und buntem Kartoffelsalat (5,11a,13,17,20) Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 05.09.26	Käsecremesuppe (7,11a.c,13) mit Lauch und Hackfleisch Fruchtjoghurt (17)	Sellerie- Gemüseeeintopf mit Fleischeinlage Fruchtjoghurt (17)	Sellerie- Gemüseeeintopf mit Croutons (11a.b,17) Fruchtjoghurt (17)
Sonntag 06.09.26	Allgäuer Schweinebraten (1,2,17) mit Bratensauce (6,11a.c,16,19), Blumenkohl (17) und Salzkartoffeln Weincreme (6,17)	Gedämpfter Schweinerbraten (20) mit Bratensauce (11a,16,19), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Weincreme (6,17)	Gemüseschnitzel (11a,13,17,19) mit Rahmsoße (11a.c,17), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Weincreme (6,17)
Montag 07.09.26	Rahmspinat (17) mit Rührei (17) und Salzkartoffeln Kompott	Quark- Grießauflauf (11a,13,17) mit heißen Beeren Kompott	Rahmspinat (17) mit Rührei (17) und Salzkartoffeln Kompott
Dienstag 08.09.26	Piccata Milanese (1,7,13,17) mit Tomatensoße (11a,17), Nudeln (11a,13) und Tomatensalat (17,20) Birne Helene (17)	Ged. Hähnchen mit Geflügelsoße (11a.c,17), Gemüse (17) und Kartoffelpüree (2,17) Birne Helene (17)	Gebackene Frühlingsrolle (11a,19) mit Currysoße (11a.c,17), Butterreis (17) und Tomatensalat (17,20) Birne Helene (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

