

# Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
<b>Mittwoch</b> 02.12.20	<b>Hähnchenbrust „Formagio“</b> (11a,17) mit heller Soße(11a.c,17), Möhregemüse(17) und Salzkartoffeln(2) Grießpudding(11a,17)mit Fruchtsoße	<b>Ged. Geflügelfleischkäse</b> (11a,13,20) mit Geflügelsoße(11a), Blumenkohl(17) und Salzkartoffeln(2) Grießpudding(11a,17)mit Fruchtsoße	<b>Gemüsestrudel</b> (11a,13,17,19)mit heller Soße(11a.c,17), Möhregemüse(17) und Salzkartoffeln(2) Grießpudding(11a,17)mit Fruchtsoße
<b>Donnerstag</b> 03.12.20	<b>Hackbraten</b> (11a,13,20)mit Soße(11a.c,16,19),Rosenkohl(17) und Salzkartoffeln(2) Buttermilchdessert(17)	<b>Ged. Hackbraten</b> (11a,13,20)mit Soße(11a.c,16,19),Kohlrabi(17) und Salzkartoffeln(2) Buttermilchdessert(17)	<b>Rosenkohlaufauf</b> (11a,13,) mit Kräutersoße(11a.c,17) und Salzkartoffeln(2) Stracciatella Creme(16,17)
<b>Freitag</b> 04.12.20	Brühe mit Einlage(11a,13,19) <b>Bratfischfilet</b> (11a,14)mit schwäbischem Kartoffelsalat(2,5,20)und Remoulade(5,11a,13,17,20) Obst	Brühe mit Einlage(11a,13,19) <b>Fischaufauf</b> (13,14,17,19) mit Senfsoße(11a.c,17,20), Salzkartoffeln(2) und Eisbergsalat(17,20) Obst	Brühe mit Einlage(11a,13,19) <b>Gemüse-Goudastäbchen</b> (11a,13,17,19) mit schwäbischem Kartoffelsalat(2,5,20) und Remoulade(5,11a,13,17,20) Obst
<b>Samstag</b> 05.12.20	<b>Grüne Bohneneintopf</b> (19) mit Fleischwürfeln Cremedessert(16,17)	<b>Tomatencreme- Suppe</b> (17) mit Nudeln(11a,13) und Kochschinken(1,2,4) Pudding(17)mit Sahne(16,17)	<b>Tomatencreme- Suppe</b> (17) mit Nudeln(11a,13) und Kräutern Pudding(17)mit Sahne(16,17)
<b>Sonntag</b> 06.12.20	<b>Spießbraten</b> (2,20) mit Bratensoße(6,11a.c,16,19), Broccoli, Mandelbutter (17,18a) und Salzkartoffeln(2) Panna Cotta(16,17)	<b>Ged. Schweinenacken</b> (2,20) mit Bratensoße(6,11a.c,16,19), Schwarzwurzeln(2,11a,17) und Salzkartoffeln(2) Panna Cotta(16,17)	<b>Geb. Camembert</b> (11a,17) mit Preiselbeeren, Broccoli, Mandelbutter (17,18a) und Salzkartoffeln(2) Panna Cotta(16,17)
<b>Montag</b> 07.12.20	<b>Tortellini</b> (1,11a,13,17) mit Gemüsesoße(11a,19)und Spargelsalat(17,20) Kompott	<b>Quark-Grießaufauf</b> (11a,13,17) mit Heidelbeersoße Kompott	<b>Gefüllte Zucchini</b> (11a,13,17) mit Gemüsesoße(11a,19), Spargelsalat(17,20) und Salzkartoffeln(2) Kompott
<b>Dienstag</b> 08.12.20	<b>Kasseler</b> (1,2,4) mit Soße(11a.c,16,19), Sauerkraut(2) und Salzkartoffeln(2) Schokopudding(17) mit Sahne(16,17)	<b>Wurstragout</b> (1,2,4,11a.c,16,19)mit Kartoffelbrei(2,17)und Wachsbohnen Schokopudding(17) mit Sahne(16,17)	<b>Veg. Bratwurst</b> (11a,13) mit Senf, brauner Soße(11a.c,16,19), Sauerkraut(2) und Kartoffelbrei(2,17) Schokopudding(17) mit Sahne(16,17)

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>    | 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. Lupinenerzeugnisse       |
| 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 **6,00 €**

**-Das erste Essen** erhalten Sie einmalig zum Probieren

**kostenlos !**

## Kontakt :

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

**Verantwortliche Stelle: Frau Albrecht**

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

## Spruch des Monats:

