

# Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
<b>Mittwoch</b> 14.10.20	<b>Steckrüben- Eintopf</b> (2,19) mit Fleischwürfeln und Finnenbaguette(11a.b.c,16) Pfirsich Melba(16,17)	<b>Möhreneintopf</b> (17)mit Mett-klößchen(2,11a,13) und Finnenbaguette (11a.b.c,16) Pfirsich Melba(16,17)	<b>Möhreneintopf</b> (19)mit Kräuter-klößchen(11a,13,17) und Finnenbaguette (11a.b.c,16) Pfirsich Melba(16,17)
<b>Donnerstag</b> 15.10.20	<b>Hähnchenbrust „Piccata“</b> (1,7,11a,13,17) mit tomatisierten Nudeln(11a,17), Tomatensoße(11a,17) und Wachsohnensalat Obst	<b>Ged. Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsoße(11a,17) mit Möhregemüse(17) und Salzkartoffeln(2) Obst	<b>Gemüsenuggets</b> (11a.c,13,16,17,19) mit tomatisierten Nudeln(11a,17), Tomatensoße(11a,17) und Wachsohnensalat Obst
<b>Freitag</b> 16.10.20	<b>Gebratenes Hokifilet</b> (11a,14,17,20) mit Senfsoße(11a.c,17,20), Salzkartoffeln(2)und Eisbergsalat(17,20) Pistazienpudding mit Sahne(7,16,17,18c)	<b>Ged. Fischfiletwürfel</b> (14) auf Gemüsebett(19), mit Dillsoße(11a.c,17) und Salzkartoffeln(2) Pistazienpudding mit Sahne(7,16,17,18c)	<b>Gemüsesoufflé</b> (11a,13,17) mit Dillsoße(11a.c,17), Salzkartoffeln(2) und Eisbergsalat(17,20) Pistazienpudding mit Sahne(7,16,17,18c)
<b>Samstag</b> 17.10.20	<b>Käse- Lauchsuppe</b> (7,17) mit Hackfleisch Cremedessert(16,17)	<b>Tomatencreme- Suppe</b> (11a,13,17)mit Kochschinken(1,2,4) Cremedessert(16,17)	<b>Käse- Lauchsuppe</b> (7,17) mit Kräutern und Baguette(11a) Cremedessert(16,17)
<b>Sonntag</b> 18.10.20	<b>Geb. Schweineroulade</b> (1,2,20)mit Soße(6,11a.c,16,19), Leipziger Allerlei, Sc. Hollandaise(13,17,19) und Salzkartoffeln(2) Heidelbeermousse(16,17)	<b>Ged. Schweinerollbraten</b> (6,11a,17) mit Soße(6,11a.c,16,19), Kaisergemüse(17) und Salzkartoffeln(2) Heidelbeermousse(16,17)	<b>Hirtentasche</b> (11a,13,17) mit Kräutersoße(11a.c,17), Leipziger Allerlei, Sc. Hollandaise(13,17,19) und Salzkartoffeln(2) Heidelbeermousse(16,17)
<b>Montag</b> 19.10.20	Gebundene Suppe(11a,17,19) <b>Kartoffelpuffer</b> (11a,13) mit Apfelmus(2)	Gebundene Suppe(11a,17,19) <b>Quark- Grießauflauf</b> (11a,13,17) mit Kirschsoße Apfelmus(2)	Gebundene Suppe(11a,17,19) <b>Kartoffelpuffer</b> (11a,13) mit Apfelmus(2)
<b>Dienstag</b> 20.10.20	<b>Gemischtes Goulasch</b> (1,5,11a.c,16,19) mit Kartoffelklößen(2,13,24) und Rotkohlsalat(2,5) Buttermilchdessert(17)	<b>Schweineragout</b> (11a.c,17) mit Salzkartoffeln(2)und Salat(17,20) Buttermilchdessert(17)	<b>Pilzpfanne</b> (11a.c,16,17,19)mit Kartoffelklößen(2,13,24) und Rotkohlsalat(2,5) Buttermilchdessert(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. Eiererzeugnisse            | 20. Senf u. Senferzeugnisse             |
| 14. Fisch u. Fischerzeugnisse          | 21. Sesamsamen u. Sesamsamenerzeugnisse |
| 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:

