

Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 16.09.20	Hähnchen „Cordon-bleu“ (1,2,4,7,11a,17) mit helle Rahmsoße(11a.c,17), Erbspüree(17) und Salzkartoffeln(2) Froop(17)	Ged. Hähnchenbrust mit heller Rahmsoße(11a.c,17), Broccoli(17) und Salzkartoffeln(2) Froop(17)	Broccoli-Auflauf mit Mandelkruste (11a,13,17,18a) heller Soße(11a.c,17) und Eisbergsalat(17,20) Froop(17)
Donnerstag 17.09.20	Geschnitzeltes „Gyros- Art“ (11a.c,16,19) mit Tomatenreis(17) und Zaziki(17) Kompott	Ged. Fleischklöße (11a,13,20) in Kräuter-Soße(11a.c,17), Romanesco(17) und Salzkartoffeln(2) Kompott	Gefüllte Tomate mit Couscous(11a,19), Dillsoße(11a.c,17), Salzkartoffeln(2) und Zaziki(17) Kompott
Freitag 18.09.20	Cremesuppe(11a.c,17,19) Dillhappen (5,11a,13,14,17,20) mit Salzkartoffeln(2) Wackelpudding(7,17)	Ged. Schollenfilet(14) mit Zitronensoße(11a.c,17), Salzkartoffeln(2) und Eisbergsalat(17,20) Wackelpudding(7,17)	Senfeier (11a.c,17,20) mit Salzkartoffeln(2) und Eisbergsalat(17,20) Wackelpudding(7,17)
Samstag 19.09.20	Soljanka (1,2,4,17,20) mit Schmand(17)und Weizenbaguette(11a) Cremespeise(16,17)	Blumenkohlsuppe (2,11a,17) mit Fleischklößchen(11a,13) und Weizenbaguette(11a) Cremespeise(16,17)	Blumenkohlsuppe (2,11a,17) mit Zwieback-Klößchen(11a,13,17) und Weizenbaguette(11a) Cremespeise(16,17)
Sonntag 20.09.20	Geb. Putenrollbraten (20) mit Geflügel-Soße(11a,17), Kaisergemüse(17), Mandel-Butter(17,18a) und Salzkartoffeln(2) Weißweincreme(6,16,17)	Ged. Putenrollbraten (20) mit Geflügel-soße(11a,17), Zuckerschoten(17) und Salzkartoffeln(2) Weißweincreme(6,16,17)	Rösttoppers (17)mit Kräutersoße(11a.c,17), Kaisergemüse(17), Mandel- Butter(17,18a) und Salzkartoffeln(2) Weißweincreme(6,16,17)
Montag 21.09.20	Brühe(11a,13,19) Kaiserschmarrn (11a,13,17) mit heißen Kirschen Aprikosenkompott(2)	Brühe(11a,13,19) Gemüse- Tortellini (1,11a,13,17) mit Käsesoße(11a.c,17)und Salat(17,20) Aprikosenkompott(2)	Brühe(11a,13,19) Gemüse- Tortellini (1,11a,13,17) mit Käsesoße(11a.c,17) und Salat(17,20) Aprikosenkompott(2)
Dienstag 22.09.20	Geb. Kohlroulade (11a,13) mit Specksoße(1,2,4,11a.c,16,19) und Salzkartoffeln(2) Pistazienpudding(7,17,18c)mit Sahne(16,17)	Ged. Leberkäse (1,2,4)mit brauner Soße(11a.c,16,19),Kohlrabi(17) und Salzkartoffeln(2) Pistazienpudding(7,17,18c)mit Sahne(16,17)	Veg. Kohlroulade (11a,19) mit brauner Soße(11a.c,16,19) und Salzkartoffeln (2) Pistazienpudding(7,17,18c)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. 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 **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:

