

Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 21.10.20	Hähnchenbrust „Hawaii“ (7,11a,17) mit Currysoße(11a,17), dazu Butterreis(17) und Eisbergsalat mit Joghurtdressing(17) Dany Sahne(11a,17)	Ged. Geflügelklöße (11a,13,20) in Rahmsoße(11a.c,17)mit Salzkartoffeln(2) und Eisbergsalat mit Joghurtdressing(17) Dany Sahne(11a,17)	Gemüsestrudel (11a,13,17,19)mit Currysoße(11a,17), dazu Butterreis(17) und Eisbergsalat mit Joghurtdressing(17) Dany Sahne(11a,17)
Donnerstag 22.10.20	Gemüse-Bolognese (11a,19)mit Spiralnudeln(11a,13), Hartkäse(17)und Rettichsalat(17) Stracciatella Creme(16,17)	Spargelragout (11a.c,17) mit Salzkartoffeln(2)und Salat(17,20) Stracciatella Creme(16,17)	Spargel-Omelette (13,17) mit Kräutersoße(11a.c,17), Salzkartoffeln(2) und Salat(17,20) Stracciatella Creme(16,17)
Freitag 23.10.20	Brühe mit Einlage(11a,13,19) Bratfischfilet (11a,14)mit buntem Kartoffelsalat(5,11a,13,20)und Remoulade(5,11a,13,17,20) Obst	Brühe mit Einlage(11a,13,19) Fischauflauf (13,14,17,19) mit Senfsoße(11a.c,17,20), Salzkartoffeln(2) und Tomatensalat(17,20) Obst	Brühe mit Einlage(11a,13,19) Gemüse-Goudastäbchen (11a,13,17,19) mit buntem Kartoffelsalat(5,11a,13,20)und Remoulade(5,11a,13,17,20) Obst
Samstag 24.10.20	Erbsen- Eintopf (1,2,4,19)mit Bockwurst(1,2) Fruchtjoghurt(17)	Gemüse-Nudelsuppe (19) mit Hühnerfleisch Fruchtjoghurt(17)	Erbsen- Eintopf (19)mit Sojawurst(11a,13,16) Fruchtjoghurt(17)
Sonntag 25.10.20	Spießbraten (2,20) mit Bratensoße(6,11a.c,16,19), Broccoli, Mandelbutter (17,18a) und Kartoffeltasche(17) Panna Cotta(16,17) mit Fruchtspiegel	Ged. Schweinenacken (2,20) mit Bratensoße(6,11a.c,16,19), Schwarzwurzeln(2,11a,17) und Salzkartoffeln(2) Panna Cotta(16,17) mit Fruchtspiegel	Geb. Camembert (11a,17) mit Preiselbeeren, Broccoli, Mandelbutter (17,18a) und Salzkartoffeln(2) Panna Cotta(16,17) mit Fruchtspiegel
Montag 26.10.20	Tomatenragout (17) mit Rührei(13,17)und Salzkartoffeln(2) Grießpudding(11a,17) mit Schokosoße(17)	Milchnudeln (11a,13,17) mit Heidelbeer-Soße Grießpudding(11a,17) mit Schokosoße(17)	Gefüllte Zucchini (11a,13,17) mit heller Soße(11a.c,17) und Salzkartoffeln(2) Grießpudding(11a,17) mit Schokosoße(17)
Dienstag 27.10.20	Hamburger Pfannenschlag (11a) mit Sauerkraut(2) und Salzkartoffeln(2) Kompott	Wurstragout (1,2,4,11a.c,16,19)mit Kartoffelbrei(2,17)und Wachsbohnen Kompott	Veg. Bratwurst (11a,13) mit brauner Soße(11a.c,16,19), Sauerkraut(2) und Kartoffelbrei(2,17) Kompott

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. Sesamsamerzeugnisse |
| 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:

