

Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 25.11.20	Erbsen- Eintopf (1,2,4,19) mit Schweinefleisch Fruchtjoghurt(17)	Gemüse-Nudelsuppe (11a,13,19) mit Huhnfleisch Fruchtjoghurt(17)	Erbsen- Eintopf (2,19) mit Grießklößchen(11a,13,17) Fruchtjoghurt(17)
Donnerstag 26.11.20	Hähnchenbrust „Hawaii“ (7,11a,13,17) mit Butterreis(17), Currysoße(11a.c,17) und Eisbergsalat(17,20) Strudelpudding(7,17)	Ged. Hähnchenbrust mit Geflügelsoße(11a,17) mit Möhregemüse(17) und Salzkartoffeln(2) Strudelpudding(7,17)	Frühlingsrolle (11a,17,19) mit Butterreis(17), Currysoße(11a.c,17) und Eisbergsalat(17,20) Strudelpudding(7,17)
Freitag 27.11.20	Brühe mit Einlage(11a,13,19) Bratheringsfilet (3,5,7,11a,14,16,20) mit Röstkartoffeln(1,2,4), Remoulade(5,11a,13,17,20),Wachsbohnen Obst	Brühe mit Einlage(11a,13,19) Ged. Fischfiletwürfel (14) auf Gemüsebett(19), mit Dillsoße(11a.c,17) und Salzkartoffeln(2) Obst	Brühe mit Einlage(11a,13,19) Bauernomelette (2,13)mit brauner Soße(11a.c,16,19) und Gurkenhappen(7,20) Obst
Samstag 28.11.20	Steckrübeneintopf (2,19) mit Fleischwürfeln und Finnenbaguette (11a.b.c,16) Cremedessert(16,17)	Möhreneintopf (17)mit Mettklößchen(2,11a,13) und Finnenbaguette (11a.b.c,16) Cremedessert(16,17)	Möhreneintopf (19)mit Kräuterklößchen(11a,13,17) und Finnenbaguette (11a.b.c,16) Cremedessert(16,17)
Sonntag 29.11.20	Geb. Schweineroulade (1,2,20)mit Soße(6,11a.c,16,19), Rotkohl(2) und Salzkartoffeln(2) Heidelbeermousse(16,17)	Ged. Schweinerollbraten (6,11a,17) mit Soße(6,11a.c,16,19), Kaisergemüse(17) und Salzkartoffeln(2) Heidelbeermousse(16,17)	Hirtentasche (11a,13,17) mit Kräutersoße(11a.c,17), Kaisergemüse(17) und Salzkartoffeln(2) Heidelbeermousse(16,17)
Montag 30.11.20	Bechamelkartoffeln (1,2,4,11a.c,17) mit Kräuterbockwurst(1,2,4,20)und Senf Birne Helene(17)	Milchnudeln (11a,13,17) mit heißen Kirschen Birne Helene(17)	Bechamelkartoffeln (2,11a.c,17) mit Sojabockwurst(11a,13,16)und Senf Birne Helene(17)
Dienstag 01.12.20	Gemischtes Goulasch (1,5,11a.c,16,19) mit Spätzle(11a,13) und Farmersalat(5,11a,13,17,19,20) Pudding(17)mit Sahne(16,17)	Schweineragout (11a.c,17) mit Salzkartoffeln(2)und Salat(17,20) Pudding(17)mit Sahne(16,17)	Spätzle-Omelette (11a,13,17,19) mit Tomatensoße(11a,17) und Farmersalat(5,11a,13,17,19,20) Pudding(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. Eiererzeugnisse | 20. Senf u. Senferzeugnisse |
| 14. Fisch u. Fischerzeugnisse | 21. Sesamsamen u. Sesamsamerzeugnisse |
| 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:

