

# Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
<b>Mittwoch</b> 27.11.19	<b>Geflügelroulade „Florentine“</b> (2) mit Geflügel-Soße(11a,17), Kaisergemüse(17) und Salzkartoffeln Ananaskompott	<b>Ged. Geflügel- Fleischkäse</b> (1,2,4) mit Geflügel-Soße(11a,17), Kohlrabi(17) und Salzkartoffeln Ananaskompott	<b>Gemüse- Lasagne</b> (11a.c,13,17,19) mit Tomatensoße(11a) und Salat(17,20)  Ananaskompott
<b>Donnerstag</b> 28.11.19	<b>Bauerntopf</b> (11a,13) mit Finnenbaguette(11a.b.c,16)  Zitronenmousse(7,17)	<b>Gemüse- Nudelsuppe</b> (11a,13,19) mit Huhnfleisch und Baguette(11a.b.c,16)  Zitronenmousse(7,17)	<b>Gemüse- Nudelsuppe</b> (11a,13,19) mit Kräutern und Baguette(11a.b.c,16)  Zitronenmousse(7,17)
<b>Freitag</b> 29.11.19	Brühe mit Einlage(11a,13,19) <b>Matjesfilets</b> (14) mit Speckbohnen(1,2,4,17)und Salzkartoffeln  Frischobst	Brühe mit Einlage(11a,13,19) <b>Ged. Seelachswürfel</b> (14) auf Gemüsebett(19) mit Dillsoße(11a.c,17) und Salzkartoffeln Frischobst	Brühe mit Einlage(11a,13,19) <b>Mozzarellasticks</b> (11a,17) mit grünen Bohnen(17), Kräutersoße(11a.c,17) und Salzkartoffeln Frischobst
<b>Samstag</b> 30.11.19	<b>Buntes Huhn</b> (2,19) mit Schweinefleisch  Fruchtquarkspeise(17)	<b>Steckrübeneintopf</b> (19) mit Schweinefleisch Fruchtquarkspeise(17)	<b>Steckrübeneintopf(19)</b> mit Quarkklößchen(11a,13,17) und Kräutern Fruchtquarkspeise(17)
<b>Sonntag</b> 01.12.19	<b>Gebackener Putenbraten</b> (20) mit Geflügelsoße(17), Pariser Karotten(17), Sc. Hollandaise(13,17,19)und Salzkartoffeln  Rote Grütze mit Vanillesoße(17)	<b>Ged. Putenbraten</b> (20) mit Geflügelsoße(17), Schwarzwurzeln(11a.c,17) und Salzkartoffeln Rote Grütze mit Vanillesoße(17)	<b>Geb. Camembert</b> (11a,17) mit Preiselbeeren, Blumenkohl(17) und Salzkartoffeln  Rote Grütze mit Vanillesoße(17)
<b>Montag</b> 02.12.19	Gebundene Suppe(11a,17,19) <b>Kartoffelpuffer</b> (11a,13) mit Apfelmus(2)	Gebundene Suppe(11a,17,19) <b>Gefüllte Maultaschen</b> (11a,13,17,19) mit heller Soße(11a.c,17) und Salat(17,20) Apfelmus(2)	Gebundene Suppe(11a,17,19) <b>Kartoffelpuffer</b> (11a,13) mit Apfelmus(2)
<b>Dienstag</b> 03.12.19	<b>Geschnetzeltes „Stroganoff- Art“</b> (1,5,11a.c,16,19) mit Spätzle(11a,13) und grüne Bohnensalat(17,20) Karamellpudding(17) mit Sahne(16,17)	<b>Ged. Fleischklöße</b> (11a.c,17,19) in heller Soße(11a.c,17) mit Salzkartoffeln und grünem Salat(17,20)  Karamellpudding(17) mit Sahne(16,17)	<b>Käsespätzle</b> (11a,13,17) mit Röstzwiebeln und grünem Salat(17,20)  Karamellpudding(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. Sesamsamenerzeugnisse |
| 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:

