

Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 28.10.20	Hähnchen „Cordon-bleu“ (1,2,4,7,11a,17) mit Geflügelsoße(11a,17), Erbspüree(17) und Salzkartoffeln(2) Obstsalat mit Sahne(16,17)	Ged. Hähnchenbrust mit Geflügelsoße(11a,17), Möhrengemüse(17) und Salzkartoffeln(2) Obstsalat mit Sahne(16,17)	Broccoli-Auflauf mit Mandelkruste (11a,13,17,18a) heller Soße(11a.c,17) und Eisbergsalat(17,20) Obstsalat mit Sahne(16,17)
Donnerstag 29.10.20	Klopse „Königsberger- Art“ (11a,13,20) in Kapernsoße(11a.c,17), mit Salzkartoffeln(2) und rote Beete(5) Buttermilchdessert(17)	Ged. Fleischklöße (11a,13,20) in heller Soße(11a.c,17), Romanesco(17) und Salzkartoffeln(2) Buttermilchdessert(17)	Gefüllte Tomate mit Couscous(11a,19), heller Soße(11a.c,17), Salzkartoffeln(2) und Rote Beete(5) Buttermilchdessert(17)
Freitag 30.10.20	Cremesuppe(11a.c,17,19) Dillhappen (2,5,11a,13,14,17,20) mit Salzkartoffeln(2) Fruchtgrütze mit Vanillesoße(17)	Cremesuppe(11a.c,17,19) Ged. Schollenfilet(14) mit Zitronensoße(11a.c,17), Salzkartoffeln(2) und Eisbergsalat(17,20) Fruchtgrütze mit Vanillesoße(17)	Cremesuppe(11a.c,17,19) Senfeier (11a.c,17,20) mit Salzkartoffeln(2) und Eisbergsalat(17,20) Fruchtgrütze mit Vanillesoße(17)
Samstag 31.10.20	Buntes Huhn (2,19) mit Schweinefleisch Cremespeise(16,17)	Blumenkohlsuppe (2,11a,17) mit Fleischklößchen(11a,13) Cremespeise(16,17)	Blumenkohlsuppe (2,11a,17) mit Zwieback-Klößchen(11a,13,17) Cremespeise(16,17)
Sonntag 01.11.20	Geb. Putenrollbraten (20) mit Geflügel-Soße(11a,17), Kaisergemüse(17) 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) und Salzkartoffeln(2) Weißweincreme(6,16,17)
Montag 02.11.20	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 03.11.20	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. 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:

