

Speiseplan

Bitte geben Sie Ihren Speiseplan bis spätestens 16.09.2020 zurück.

Änderungen können nur von Mo.-Fr. von 8:00-12:00 Uhr berücksichtigt werden.

An Wochenenden sowie Feiertagen können grundsätzlich keine An-, Ab- oder Umbestellungen vorgenommen werden.

Änderungen vorbehalten!

Änderungen/Abbestellungen
Telefon: 06405 / 501052

21.09.-27.09.2020

	Menü 1	Menü 2
Montag	Wurstgulasch in Tomatensoße Nudeln Selleriesalat Obstkompott	Zwetschgen-Topfenknödel Vanillesoße Obstkompott
	A,Aa,K,D,H	A,AaAb,H,n,nh
Dienstag	Kohlroulade in Specksoße Kartoffeln Gurkensalat Pudding	Nudel-Gemüse Auflauf Salat Pudding
	A,Aa,K,H	A,Aa,D,H,K,J
Mittwoch	Gyros mit Tzatziki Reis Krautsalat Fruchtjoghurt	Gemüseschnitzel mit Dip Rosmarinkartoffeln Gurkensalat Fruchtjoghurt
	H	A,Aa,H,J
Donnerstag	Rindergeschnetztes "Stroganoff" Butterspätzle Rotkrautsalat Obst	Vegetarische asiatische Gemüse Reispfanne Mischsalat Obst
	A,Aa,D,J,K	A,Aa,M,H
Freitag	Panierter Seelachs Senf-Kräutersoße Kartoffeln, dazu Blattsalat Quarkspeise	Eierpfannkuchen gefüllt mit roter Grütze Vanillesoße Quarkspeise
	F,A,Aa,H,K,J	A,Aa,B,D
Samstag	Linseneintopf mit Kasseler dazu Brot Götterspeise	Spätzle Pilzpfanne mit Champignons,Stockschwämmchen und Gemüse, dazu Salat Götterspeise
	H,5	A,Aa,D,H,J
Sonntag	Paniertes Putenschnitzel Champignongemüse Kartoffelbällchen Tagesdessert	Vegetarische Moussaka Salat Tagesdessert
	A,Aa,D,H,J	A,Aa,B,M,H

Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide u. Erzeugnisse (Aa) Weizen u. Erzeugnisse (Ab) Gerste (H) Milch u. Erzeugnisse (B) Laktose (D) Eier (F) Fisch (J) Sellerie (K) Senf (I) Schwefeldioxid/Sulphite (M) Sojabohnen (m) Lupine sowie Erzeugnisse daraus (e) Erdnüsse (j) Sesamsamen (n) Schalenfrüchte (nh) Haselnüsse (L) Weichtiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Phosphat, 4) Geschwefelt, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 9) Süßstoff, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß, 13) mit Eiklar.

Speiseplan

Bitte geben Sie Ihren Speiseplan bis spätestens 23.09.2020 zurück.
Änderungen können nur von Mo.-Fr. von 8:00-12:00 Uhr berücksichtigt werden.

An Wochenenden sowie Feiertagen können grundsätzlich keine An-, Ab- oder Umbestellungen vorgenommen werden.

Änderungen vorbehalten!
28.09.-04.10.2020

Änderungen/Abbestellungen
Telefon: 06405 / 501052

	Menü 1	Menü 2
Montag	Tortellini in Schinken-Sahnesoße Tomatensalat Apfelmus	Marillenknödel mit Fruchtfüllung und Vanillesoße Apfelmus
	A,Aa,D,J,H,3,5	A,Aa,D,H,n
Dienstag	Bauertopf mit Hackfleisch und Paprika dazu Brot Pudding	Veg.Kartoffelauf mit Lauch Salat Pudding
	D,B,H	H,D,J
Mittwoch	Putenrollbraten in Bratensoße Kartoffeln mediteranes Gemüse Joghurt	Bunter Nudel-Gemüse Auflauf Salat Joghurt
	A,Aa,H,B,K	H,D,A,Aa
Donnerstag	Hähnchenschenkel mit Ofen-Schmand-Gemüse Rosmarinkartoffeln Obst	Rosmarin-Kartoffeln Paprika-Gurken Quark Salat Obst
	A,Aa,H,B,K	H
Freitag	Matjessalat Kartoffeln Rote Beete Quarkspeise	Süße Grießpuffer mit heißen Kirschen Vanillesoße Quarkspeise
	F,H,J	A,Aa,B,H
Samstag	Rahmspinat Kartoffeln Rührei Wackelpudding	Veg.Gemüseintopf ^(J) dazu Brot Wackelpudding
	A,Aa,D,J,H	A,Aa,J
Sonntag	Rinderschmorbraten Kartoffelklöße Apfel-Rotkohl Tagesdessert	Rote Beete Puffer mit Schmand-Dip Herzoginkartoffeln Tagesdessert
	H,B,J	M,J,K,H

Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide u. Erzeugnisse (Aa) Weizen u. Erzeugnisse (H) Milch u. Erzeugnisse (D) Eier (F) Fisch (J) Sellerie (K) Senf (I) Schwefeldioxid/Sulphite ,(M) Sojabohnen (m) Lupine sowie Erzeugnisse daraus (e) Erdnüsse (j) Sesamsamen (n) Schalenfrüchte (Haselnüsse,Mandeln, Pistazie,Walnüsse (L) Weichtiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse (B) Lactose

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Phosphat, 4) Geschwefelt, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 9) Süßstoff, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß, 13) mit Eiklar.