

Speiseplan KW: 43 vom 19.10.2020 bis 25.10.2020

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten,
reichhaltiges Salatbuffet.

täglich ein

		Menü 1	Zst / All	Menü 2	Zst / All
Montag 19.10.2020	Hauptgang	Zartes Hähnchenfilet in fruchtiger Currysoße mit Kokosreis	C,A, Z, 2,3	Sojasteak in fruchtiger Currysoße mit Kokosreis	A,Z,M ,2,3
	Nachspeise	Karamellpudding	M,A,1	Karamellpudding	M,A,1
Dienstag 20.10.2020	Hauptgang	Sahnige Schinkennudeln mit Garnitur vom Champignon	S,Z,A ,2,3, G	Bunte Nudel- / Gemüsepanne mit sahniger Champignonsoße	A,Z,M ,G2,3 ,G
	Nachspeise	Pfirsichquark	M,Z,3 A	Pfirsichquark	M,A,Z 3
Mittwoch 21.10.2020	Hauptgang	Schweineschnitzel Jäger Art an Karottelbeilage und feinen Erbsen	S,A,Z ,2,3	Hausgemachte Apfellaagne mit Vanillesoße	A,Z,2, 3,G,1
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
Donnerstag 22.10.2020	Hauptgang	Fleischkäse mit Spiegelei und kräftiger Soße an Brat- kartoffeln	S,A,Z ,8,	Gekochte Eier in Gemüse-/ Senfsoße mit Kartoffelbeilage	A,Z,M ,G,2
	Nachspeise	Birnen-/ Ingwerdessert	M,A,Z 3	Birnen-/ Ingwerdessert	M, A 2 3
Freitag 23.10.2020	Hauptgang	Pochiertes Seehechtfilet in Dillsoße mit buntem Gemüsereis	F,A,Z ,G,M	Bunter Reis- / Gemüseaufauf mit Käsehaube und Tomatensoße	A,Z,2, ,GM
	Nachspeise	Cappuccinocreame	M,1,A	Cappuccinocreame	M,1,A
Samstag 24.10.2020	Hauptgang	Bunter Gemüse-/ Nudleintopf mit kräftiger Rindfleischeinlage und Brötchen	R,A,Z ,G,	Vegetarischer Gemüse-/ Nudleintopf mit Brötchen	A,Z,G
	Nachspeise	Joghurtdessert Kirsch	M,A,1 2	Joghurtdessert Kirsch	M,A,1 2
Sonntag 25.10.2020	Hauptgang	Rahmgulasch vom Schwein mit Butterspätzle und Gemüse- garnitur	S,A,Z ,G,8	Bunte Spätzle - Gemüsepfanne mit Tofubratling und Käsesoße	A,K,G ,M,So
	Nachspeise	Eis	M,A,1	Eis	M,A,1

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Für Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen stehen Ihnen die Küchenmitarbeiter zur Verfügung . Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Diätassistentin.

Fleischart: S. Schweinefleisch | B. Rindfleisch | C. Geflügel | L. Lamm

Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe. 2. Konservierungsstoffe. 4. Antioxidationsmittel. 5. Phosphat. 6. Nitrate u. Nitrite. Pökelsalz. 13.