

Speiseplan KW 44 vom 26.10.2020 bis 01.11.2020

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten,
reichhaltiges Salatbuffet.

täglich ein

		Menü 1	Zst / All	Menü 2	Zst / All
Montag 26.11.2020	Hauptgang	Hackfleisch-/ Lauchgratin auf Kartoffelsockel mit Bechamel- soße	S,A,Z ,G,M, 8	Lauch-/ Kartoffelgratin mit Emmentalerherbe und Bechamelsoße	A,Z,G ,M
	Nachspeise	Pistazienpudding	M,A,1	Pistazienpudding	M,A,1
Dienstag 27.11.2020	Hauptgang	Lecker gefüllte Tortellini in aromatischer Tomatensoße mit Garnitur von Reibekäse	S,A,Z ,8,2,3 ,M	Vegetarisch gefüllte Tortellini mit aromatischer Tomatensoße und Garnitur vom Reibekäse	A,Z,2, 3,M, G
	Nachspeise	Sahniger Pflaumenquark	M,1,A 2	Sahniger Pflaumenquark	M,1,A 2
Mittwoch 28.11.2020	Hauptgang	Geflügelbratwurst mit Rahm- soße, Kartoffelbeilage und Leipziger allerlei	C,A,Z ,	Sahniger Grießbrei mit fruchtigem Pflaumenkompott	A,Z,M ,G,1, 2,3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
Donnerstag 29.11.2020	Hauptgang	Mild geräuchertes Kasseler an Kräuterpüree und fruchtigem Sauerkraut	S,A,Z ,8,2,3	Schupfnudel-/ Krautpfanne mit bunter Gemüsesoße	A,Z,M ,G,2, 3
	Nachspeise	Nougatcreme	M,1,A 2	Nougatcreme	M,1,A 2
Freitag 30.11.2020	Hauptgang	Gebackenes Schollenfilet mit hausgemachter Remoulade und zweierlei Kartoffelsalat	F,A,Z ,M,G, 1,2,3	Gebackenes Gemüseschnitzel mit hausgemachter Remoulade und zweierlei Kartoffelsalat	A,Z,G ,M1,2 ,3
	Nachspeise	Reisdessert Trautmannsdorf	M,1,2 3 A	Reisdessert Trautmannsdorf	M,1,2 3 A
Samstag 31.10.2020	Hauptgang	Cremiger Erbseneintopf mit Gemüse-/ Kartoffeleinlage und gerösteten Schinkenwürfeln	S,A,Z ,8	Vegetarischer Erbseneintopf mit Landbrot	A,Z,G ,
	Nachspeise	Joghurdessert Mango	M,A,1 2	Joghurdessert Mango	M,A,1 2
Sonntag 01.11.2020	Hauptgang	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit Kartoffelgratin und Selleriegemüse	R,A,Z ,M,G	Gebackener Sellerie in würziger Kruste mit Tomatensoße und Kartoffelgratin	A,Z,G ,2,3
	Nachspeise	Eis	M,1,A	Eis	M,1,A

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.

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

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