

Speiseplan KW: 39 vom 27.09.2021 bis 04.10.2021

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten, täglich ein reichhaltiges Salatbüfett.

		Menü 1	Zst / All	Menü 2	Zst / All
Montag 27.09.2021	Hauptgang	Hackfleisch-/ Lauchgratin auf Kartoffelsockel mit Bechamelsoße	S,A,Z ,G,M, 8	Lauch-/ Kartoffelgratin mit Emmentalerhaube und Bechamelsoße	A,Z,G ,M
	Nachspeise	Pistazienpudding	M,A,1	Pistazienpudding	M,A,1
Dienstag 28.09.2021	Hauptgang	Lecker gefüllte Tortellini in aromatischer Tomatensoße mit Garniur 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 29.09.2021	Hauptgang	Geflügelbratwurst mit Rahmsoße, Kartoffelbeilage und Leipziger allerlei	C,A,Z ,	Sahniger Grießbrei mit fruchtigem Pflaumenkompott	A,Z,M ,G,1, 2,3
	Nachspeise	Götterspeise mit Vanillesoße		Götterspeise mit Vanillesoße	
Donnerstag 30.09.2021	Hauptgang	Hackfleischröllchen "Cevapcici Art", Bratensaft, Tomaten-/ Gemüsereis und Tsatsiki	S,A,Z ,8,2,3 M,1,A 2	Vegetarische Frikadelle, Bratensaft, Tomaten-/ Gemüsereis und Tsatsiki	A,Z,M ,G,2, 3 M,1,A 2
	Nachspeise	Nougatcreme		Nougatcreme	
Freitag 01.10.2021	Hauptgang	Gebackenes Schollenfilet mit hausgemachter Remoulade und zweierlei Kartoffelsalat	F,A,Z ,M,G, 1,2,3 M,1,2 3 A	Gebackenes Gemüseschnitzel mit hausgemachter Remoulade und zweierlei Kartoffelsalat	A,Z,G ,M1,2 ,3 M,1,2 3 A
	Nachspeise	Reisdessert Trautmannsdorf		Reisdessert Trautmannsdorf	
Samstag 02.10.2021	Hauptgang	Knusprige Kartoffelpuffer mit stückigem Apfelkompott	S,A,Z ,8	Knusprige Kartoffelpuffer mit leckerem Kräuter- Dipp	A,Z,G ,
	Nachspeise	Joghurdessert Mango	M,A,1 2	Joghurdessert Mango	M,A,1 2
Sonntag 03.10.2021	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.

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

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