








Speiseplan KW:40 vom 30.09.2024 bis 06.10.2024

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

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarisch	Zst / All
 Montag 30.09.2024	Hauptgang	Zweierlei hausgemachte Pizza Spezial & Thunfisch	S,A,Z ,F,M, G,1,2 ,3	Vegetarische hausgemachte Pizza (Paprika, Gemüse, Feta & Co.)	A,Z,G ,M,2, 3
	Nachspeise	Vanillepudding	M,A,1	Vanillepudding	M,A,1
 Dienstag 01.10.2024	Hauptgang	Rahmgeschnetztes Jäger Art mit Waldpilzen und Butter-spätzle	C,A,Z ,8,2,3 ,G,M	Rahmgeschnetztes aus Soja mit Waldpilzen und Butter-spätzle	A,Z,G ,M,2, 3, So
	Nachspeise	Stracciatellaquark	M,A,1	Stracciatellaquark	M,A,1
 Mittwoch 02.10.2024	Hauptgang	Kräuterhackbraten mit Rahmsoße, Kroketten und Rahmkohlräbchen	S,A,Z ,8,G, M	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandelblättchen an Apfelmus	A,Z,M ,G,2, 3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
 Donnerstag 03.10.2024	Hauptgang	Gefüllter Schweinebraten mit kräftiger Soße, Spätzle und Rotkohl	C,A,Z ,	Vegetarisch gefüllte Kartoffel-taschen auf buntem Schmandgemüse	A,Z,M ,G,2, So
	Nachspeise	Luftige Schokocreme	M,A,1	Luftige Schokocreme	M,A,1
 Freitag 04.10.2024	Hauptgang	Italienische Fischpfanne mit Gemüseeinalge und Nudel-beilage	F,A,Z ,G,M	Vollwertbratling mit Tomaten-/soße und Nudelnbeilage	A,Z,G ,M,2, 3
	Nachspeise	Rote Grütze mit Vanillesoße	M,A,1 2	Rote Grütze mit Vanillesoße	M,A,1 2
 Samstag 05.10.2024	Hauptgang	Gemüsesuppe "Minestrone Art" mit Tortellinieinlage und Sesamecken	L,A,Z, S,G,	Gemüsesuppe "Minestrone Art" mit Tortellinieinlage und Sesamecken	A,Z,G
	Nachspeise	Joghurtdessert Erdbeere	M,A,1	Joghurtdessert Erdbeere	M,A,1
 Sonntag 06.10.2024	Hauptgang	Geflügel Cordon Bleu mit Bratensaft, Kroketten und feinen Erbsen	C,A,Z ,G	Überbackenes Gemüseschnitzel an Kroketten und feinen Erbsen	A,Z,G M,
	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.