

Speiseplan KW: 40 vom 28.09.2020 bis 04.10.2020

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

		Menü 1	Zst / All	Menü 2	Zst / All
Montag 28.09.2020	Hauptgang	Spaghetti Bolognese Art mit fleischiger Tomatensoße und Parmesan	S,A,Z .1,2,3	Spaghetti mit vegetarischer Bolognese und Parmesan	A,Z,1, 2,3
	Nachspeise	Mokkapudding	M,A,1	Mokkapudding	M,A,1
Dienstag 29.09.2020	Hauptgang	Leckerer Kartoffel-/ Gemüseauflauf mit Frischkäsehaube und würziger Fleischeinlage	S,A,Z .1,2	Vegetarischer Kartoffel- / Gemüseauflauf mit Frischkäsehaube und Champignoneinlage	A,Z,M .G,2
	Nachspeise	Sahniger Mandarinenquark	M,A,2	Sahniger Mandarinenquark	M,A,2
Mittwoch 30.09.2020	Hauptgang	Bratwurst, kräftige Soße, Pommes Frites und Erbsen - Möhrengemüse	S,A,Z .2,8	Süßer Weckeaufauf mit Karamellsoße	M,A,Z
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
Donnerstag 01.10.2020	Hauptgang	Haxenfleisch vom Schwein, leichte Kümmelsoße, Sauerkraut und Erbsenpüree	S,A,Z .1,2,3 .8	Schichtaufauf vom Sauerkraut und zweierlei Püree an Bechamelsoße	A,Z,1, 2,3,M
	Nachspeise	Grießdessert mit Schokosoße	M,A,1	Grießdessert mit Schokosoße	M,A,1
Freitag 02.10.2020	Hauptgang	Seelachsfilet im Knusper-mantel mit bunter Gemüesoße und körnigem Reis	F,A,K .1,G	Mediterrane Reis- / Gemüsepfanne mit aromatischer Käsesoße	A,K, M,2
	Nachspeise	Apfelschnee	A,1,Z, 3	Apfelschnee	A,1,Z, 3
Samstag 03.10.2020	Hauptgang	Kräftige Gemüesuppe von Wirsing und Karotte mit Mettbällchen und Baguette	S,A,K .G	Vegetarische Gemüesuppe von Wirsing und Karotte mit Baguette	A,K,G
	Nachspeise	Joghurtdessert Aprikose	M,A,1 2	Joghurtdessert Aprikose	M,A,1 2
Sonntag 04.10.2020	Hauptgang	Saftiger Spießbraten vom Schwein im eigenen Saft mit Butternudeln und Marktgemüse	S,A,K .8	Bunter Nudel-/ Gemüseauflauf mit Käsehaube und cremiger Soße	M,G, A,K
	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.