

Speiseplan KW: 42 vom 12.10.2020 bis 18.10.2020

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten,
reichhaltiges Salatbuffet.

täglich ein

		Menü 1	Zst / All	Menü 2	Zst / All
Montag 12.10.2020	Hauptgang	Gebräunte Kohlroulade mit kräftiger Soße und Kartoffel- beilage	S,A,Z ,8,G	Schichtauflauf vom jungen Kohl mit Kartoffelbeilage und cremiger Soße	A,Z, G,M
	Nachspeise	Schokoladenpudding	M,A,1	Schokoladenpudding	M,A,1
Dienstag 13.10.2020	Hauptgang	Geschmorte Schweineschulter badische Art an buntem Kartoffelpüree	M,A, Z,G,8 ,1,2	Gebackene Gemüsetaler an buntem Kartoffelpüree und Schnittlauchsoße	A,Z, G,M,
	Nachspeise	Kirschquark	M,A,1 2,3	Kirschquark	M,A,1 2,3
Mittwoch 14.10.2020	Hauptgang	Zarte Hähnchenbrust auf mediterraner Nudel-/ Gemüse - pfanne	C,A,Z ,G,8	Sahniger Milchreis mit Zimt & Zucker, dazu Mandarinen- kompott	A,Z,1, 2,3,M
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
Donnerstag 15.10.2020	Hauptgang	Chili cone carne mit reicher Gemüse-/ Bohneneinlage und Baguette	S,B,A ,Z,8,1 ,2,3	Vegetarisches Chili mit Soja und reicher Gemüse-/ Bohnen- einlage an Baguette	A,Z,M ,G,1, 2,3, So
	Nachspeise	Rhöner Schmandcreme	M,A,2	Rhöner Schmandcreme	M,A,2
Freitag 16.10.2020	Hauptgang	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Rahm- spinat	F,A,Z ,G,M,	Luftiger Spinatauflauf mit Gemüsestreifen und Soße vom Gouda	A,Z,M ,1,G
	Nachspeise	Panna Cotta an Karamellsoße	M,A,	Panna Cotta an Karamellsoße	M,A
Samstag 17.10.2020	Hauptgang	Deftige Kartoffelsuppe mit Einlage von Wiener Würstchen und Bauernbrot	A,Z,S ,8,2,3	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Croutons und Bauernbrot	A,Z,G
	Nachspeise	Joghurt- Pfirsich/ Maracuja	M,A,1 2	Joghurt- Pfirsich/ Maracuja	M,A,1 2
Sonntag 18.10.2020	Hauptgang	Zarter Putenbraten in Rahmsoße an Reis und geschwenkten Möhren	C,A,Z ,8,G	Hausgemachter Möhreng gratin an Reis und Kräutersoße	A,Z,M ,G
	Nachspeise	Eis	M,1,2 A	Eis	M,1,2 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.