

Speiseplan

vom 04.10.2021 bis 10.10.2021

Woche 40

	Fleischgericht1	Vegetarisch 2	Wahlbeilage	Passierte Kost
Mo. 04.10.	Kraftbrühe mit Eierstich [A,C,I]			Kraftbrühe mit Eierstich
	Chili con carne (Rind, Kidneybeans, Gemüsemais, Paprika) [A,I] Baguette (Pariser Stangenbrot) [A,W]	Käsespätzle mit Röstzwiebel [A,C,G] Kopfsalat Essig-Öl-Dressing [J]	Reis "natur"	Chili con carne (rind) passiert [A,I] Kartoffelpüree (1,26,3) [G]
	Stachelbeerkompott			Stachelbeerkompott
Di. 05.10.	Champignoncremesuppe [W,G]			Champignoncremesuppe
	Kohlroulade [A,W] Speck-Zwiebelsoße (2,27,3,8) Salzkartoffeln Lollo Rosso	Schleifchen - Nudeln [A,W,C] Tomatensoße [A,G,I] Lollo Rosso Joghurt-Dressing [G]	Kräuterpüree (1,26,3) [G]	Kohlroulade [A,W] Kartoffelpüree (1,26,3) [G]
	Sahnepudding [G]			Sahnepudding [G]
Mi. 06.10.	Kraftbrühe mit Speckklößchen [A,I]			Tomatencremesuppe
	Geröstete Maultaschen mit Ei [C,G] Endiviensalat Essig-Öl-Dressing [J]	Rahmiges Graupenrisotto mit Gemüse [A,G] in Kräutersosse [A,G,I] Endiviensalat Essig-Öl-Dressing [J]		Passierte Maultaschen mit Röstzwiebeln [A,I] Gurkensalat
	Quarkcreme [G]			Quarkcreme [G]
Do. 07.10.	Zucchini-cremesuppe [A,G,I]			Zucchini-cremesuppe
	paniertes Putenschnitzel [A,C] Bratensoße [I] Kartoffelsalat hausgemacht [A,I,J]	Rigatoni "Frittata" Vegetarisch [A,G] Lollo Rosso Balsamico-Dressing [J]	Pommes frites	Rigatoni "Frittata" Vegetarisch passiert [A,G]
	Stracciatellajoghurt [G]			Stracciatellajoghurt
Fr. 08.10.	Fleischbrühe mit Gemüseklößchen [A,I]			Fleischbrühe mit
	Gedünstetes Seelachsfilet [D,G] Dill-Sahnesoße [A,G] Salzkartoffeln Lollo Rosso	Karotten-Petersilienwurzelrag out [A,W,I] Butterreis [G]	Kartoffelpüree (1,26,3) [G]	Gedünstetes Seelachsfilet passiert [D,G] Kartoffelpüree (1,26,3) [G]
	Schokopudding [G]			Schokopudding [G]
Sa. 09.10.				
	Weißer Bohneneintopf mit Speck (2,27,3,8) [A,I] Bockwurst (2,3,4,8) Brötchen [A]	3Stk. Kartoffelpuffer Apfelmus (3)		Weißer Bohneneintopf mit Speck (2,27,3,8) [A,I] Bockwurst passiert (2,3,4,8) [A,I]
	Buttermich Gartenfrucht [G]			Buttermich Gartenfrucht
So. 10.10.	Steinpilzcremesuppe [G]			Steinpilzcremesuppe [G]
	Schweinebraten Rahmsosse [G] Hausgem. Spätzle [A,C] Schwarzwurzelgemüse [A,I]	Kartoffeltasche mit Tomate-Mozzarella Füllung Rahmgemüse [A,G]	Salzkartoffeln	Schweinebraten Bauernspätzle [A,C] Passiertes Schwarzwurzelgemüse [A,G,I]
	Panna Cotta [G]			Panna Cotta [G]

Zusatzstoffe:1= mit Farbstoff/2= mit Konservierungsstoff/3= mit Antioxidationsmittel/4= mit Geschmacksverstärker/8= mit Phosphat/26= mit Jodsalz/27= mit Natrippökelsalz, mit Nitrat

Änderungen vorbehalten
Wir verwenden jodiertes Speisesalz