

Speiseplan vom 24.08. - 30.08.2020

35	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 24.08.2020	Geflügelfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Reis	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Erbsengemüse und Knöpfe	Rinderroulade „Bürgerlich“ mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, Rotkohl und Kartoffelpüree	Schweinenackensteak „Holzfäller Art“ mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Krautsalat	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Boulette	Nudeln mit Tomatensauce	Boulette mit Sahnesauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln
Dienstag 25.08.2020	3 gebratene Fischstäbchen, dazu Gemüse-Kräuterkartoffelpüree	3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	Bunter Gemüse Eintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleisch einlage	Lammkeulenbraten in typischer Sauce mit Tomaten und Kräutern, dazu Kräuter-Kartoffelpüree und Tomatensalat	Bulgur-Salat mit Cevapcici	Bunter Gemüse Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Weißbrot	Ungarischer Rindergulasch mit Brechbohnen und Salzkartoffeln
Mittwoch 26.08.2020	Currywurst frische grobe Bratwurst mit Ketchupsauce und gebackenen Kartoffelspalten	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen	2 kleine Bouletten auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree	3 „Matjesfilets“ mit Zwiebelringen, dazu Bohnenbündchen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing	Mini-Spätzle mit Käsesauce	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree
Donnerstag 27.08.2020	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat	Gedünstetes Pangasiusfilet mit Honig-Senf sauce, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln	2 kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensauce, dazu Knöpfe und gemischter Salat	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Schokoladenpudding-suppe mit Zwieback	Mageres Kasseler mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln
Freitag 28.08.2020	Kleine Boulette auf Schmorgurken mit Petersilienkartoffeln	Gebratenes Seelachsfilet mit Champignonsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, Rotkohl und Kartoffelpüree	Bunte Salatplatte Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Gouda, gekochtes Ei und Joghurt-Kräuter-Dressing	Möhren-Orangencremesuppe mit Vollkornbrot	Nudelsuppe mit Gemüse und Hühnerfleisch
Samstag 29.08.2020	2 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rote Bete-Salat	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rote Bete-Salat			Kalbsbratwurst mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln
Sonntag 30.08.2020	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle	Gebratene Hähnchenbrust auf Geflügelsauce, Fingermöhren und Salzkartoffeln	Rindersauerbraten „Rheinische Art“ in Rosinensauce mit Rosenkohl in Rahm, dazu Kartoffelklöße	Rindersauerbraten „Rheinische Art“ in Rosinensauce mit Rosenkohl in Rahm, dazu Kartoffelklöße			Putenkeulenbraten mit Geflügelsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert			Dessert

AB-, UM - UND BESTELZEITEN FÜR DEN MOBILN MITTAGSTISCH

MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr

SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr

*Arbeitstag = Montag - Freitag

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchzerzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | O Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit

Speiseplan vom 31.08. - 06.09.2020

36	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 31.08.2020	Hackfleischpfanne „Jäger Art“ mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelbrei G Grießdessert A(a),G	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut mit Erbs- und Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G,I,J G A(a),G	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Knöpfle G,I A(a),C A(a),G	Schweinenackensteak „Hawaii“ mit Ananas und Käse in Currysauce, dazu Risi-Bisi G G,I A(a),G	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 3,8,C,J 2,3,7 A(a),G	Milchreis mit Zimt, Zucker und Apfelmus G 3 A(a),G	Rindergulasch , dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat 1,6,I,J G 2,5 BE A(a),G
Dienstag 01.09.2020	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Rahmwürsling, dazu Kartoffelpüree 7,G G,I G 1,G	Boulette in Champignonsauce, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,6,I 3,L 1,G	Hähnchenpfanne „Chinesisch“ mit Hühnerfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis 3,F,G,I 1,6,I 3,L 1,G	Gebratenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat D,J 3,8,C,G,J 8 1,G	Hawaii Salat Salatmix, Tomate, Ananas, Schinken, Käse und Kokos-Curry-Dressing 2,3,7,G G 1,G	Eierkuchen , dazu heiße Schokoladensauce mit Birnenstückchen A(a),C,G G 1,G	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat A(a),C,G,J G,I 3,L 8 3,5 BE 1,G
Mittwoch 02.09.2020	Lose Wurst mit Kartoffelpüree und kaltem Apfelmus A(a) G 3 G	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I G	2 kleine Bouletten in Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,6,I,J G,I 3,L G	Sauerkrautplatte mit Kasseler, Bratwürstchen und Wiener Würstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,I 2,3,7 7,G 2,3,7 2,G	Mexiko-Salat Salatmix, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenstreifen und Knoblauch-Dressing 3 G G	Kartoffelcremesuppe mit Roggenmischbrot G,I 9A(a,b) G	Gebratene Hähnchenbrust mit Rotweinsauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln F 1,6,I,J G 3,L 2,3 BE G
Donnerstag 03.09.2020	Kleines Hähnchenschnitzel auf Geflügelsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,G G 3,L 3 3	2 Matjesfilets „Hausfrauen Art“ in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce mit Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln 2,4,D 3,C,G,J G,I 3,L 3	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln G 3,L 3	Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln, Kräutern und Eieromelett, dazu Kartoffel-Röstitaler 1,2,G,I,J C,G 3	Fingerfood frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip 3 G 3	Reiseintopf mit Gemüse, dazu Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d) 3	Schweinebraten mit Bratensauce, Rotkohl und Petersilienkartoffeln 1,6,I,J 8 3,L 3 BE 3
Freitag 04.09.2020	Rindergulasch mit Champignons, dazu Knöpfle 1,6,I,J A(a),C 1,G	Hackbraten mit Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln A(a),J 1,6,I,J G,I 3,L 1,G	Spitzkohl-Eintopf mit Möhren, Kartoffelwürfeln und Fleischbällchen C,G,I 1,G	1/2 Grillhähnchen mit warmen Kartoffelsalat und Bohnensalat 8 1,G	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing G 1,G	Nudeln mit Tomaten-Käsesauce A(a) G,I 1,G	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat D,J G,I,J 3,L 2,3,8 2,7 BE 1,G
Samstag 05.09.2020	Hähnchenfleisch in Currysauce mit Fruchteinlage, dazu bunter Gemüserais G G G G	Bratwurst „Thüringer Art“ in Bratensauce, mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 7,I,J 1,6,I,J G,I G	Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat D,J 2,3 3,L G	Dessert G	<div style="background-color: #800000; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH </div> <div style="background-color: #f0e68c; padding: 5px; text-align: center;"> MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr </div> <div style="background-color: #f0e68c; padding: 5px; text-align: center;"> SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr </div> <p style="font-size: small;">*Arbeitstag = Montag - Freitag</p>		Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischeinlage G,I 1,8 BE
Sonntag 06.09.2020	2 Kochklopse auf Blumenkohl in Rahm, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C,G,J G,I G A(a),G	Schweinesauerbraten „Rheinischer Art“ in Rahmsauce mit Rosinen, Rotkohl und Kartoffelklöße 1,6,I,J 8 G A(a),G	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Fingermöhren und Kartoffelklöße 1,G G A(a),G	Dessert A(a),G			Dessert G

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchzerzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien | I Macadamia oder Queenslandnüsse | | Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit

Speiseplan vom 07.09. - 13.09.2020

37	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 07.09.2020	Hackfleisch-Gemüsepfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln 1,G,I,J A(a),G	Kasselerbraten mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 2,3,7 1,G,I,J G,I 3,L	Hackbraten mit Bratensauce, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree A(a),J 1,G,I,J G	„Pusztá-Schnitzel“ Paniertes Schweineschnitzel auf Paprikagemüse, dazu Butternudeln und Tomatensalat A(a),C G,I A(a),G	Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten A(a),C	Brokkolicremesuppe mit Brötchen 8,J A(a)	Blumenkohl in holländischer Sauce mit 3 Kochklopsen, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G,I A(a),C,G,J G 2,6 BE
Dienstag 08.09.2020	2 Eierkuchen mit heißen Sauerkirichen A(a),C,G	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Salzkartoffeln G,J 1,G,I,J 3,L	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Bratensauce und Kräuter-Kartoffelpüree 2,3,A(a),G 1,G,I,J G	Gebrautes Schollenfilet mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat D,J G,I 3,L	American Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Mais, Putenbruststreifen und Thousand-Island-Dressing 2,3,C,G,I	Nudeln mit Tomatensauce A(a) G,I	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I 2,1 BE
Mittwoch 09.09.2020	„Strudel-Pudding“ Vanille/ Schoko G	„Strudel-Pudding“ Vanille/ Schoko G	„Strudel-Pudding“ Vanille/ Schoko G	„Strudel-Pudding“ Vanille/ Schoko G	„Strudel-Pudding“ Vanille/ Schoko G	„Strudel-Pudding“ Vanille/ Schoko G	„Strudel-Pudding“ Vanille/ Schoko G
Mittwoch 09.09.2020	Kleine Boulette auf Wirsing in Rahm mit Kartoffelpüree 7,A(a),C G,I G	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	Rinderschmorbraten in Rotweinsauce mit Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 1,G,I,J G,I 3,L	„Griechische Platte“ Gyros-Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebeln und ein kleines Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprikareis und Tsatsiki G	Wrap gefüllt mit Grillgemüse, Crème fraîche und Käse A(a) G	Eierkuchen mit Apfelmus A(a),C,G 3	Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln 7 1,G,I,J G 3,L 2,3 BE
Donnerstag 10.09.2020	Joghurt Waldfrucht G	Joghurt Waldfrucht G	Joghurt Waldfrucht G	Joghurt Waldfrucht G	Joghurt Waldfrucht G	Joghurt Waldfrucht G	Joghurt Waldfrucht G
Donnerstag 10.09.2020	Gebratene Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Kräuter-Kartoffelpüree 1,G,I,J G	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons, Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln G 3,L	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse und Bandnudeln 3,F,G,I A(a)	Hopsi-Fit-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Körner-Mix, Croûtons und Bärlauch-Joghurt-Dressing A(a) G	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Vollkornbrot A(a),C,G,I A(a),b,c	Hackbraten „Jäger Art“ in Waldpilsauce, mit Rosenkohl und Salzkartoffeln A(a),J 1,G,I,J G D,L 2,8 BE
Freitag 11.09.2020	Pudding mit Vanille-geschmack 1,G	Pudding mit Vanille-geschmack 1,G	Pudding mit Vanille-geschmack 1,G	Pudding mit Vanille-geschmack 1,G	Pudding mit Vanille-geschmack 1,G	Pudding mit Vanille-geschmack 1,G	Pudding mit Vanille-geschmack 1,G
Freitag 11.09.2020	Gebratene Hähnchenbrust auf buntem Gemüse, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G G	Gebratenes Pangasiusfilet mit Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat D,J G,I 3,L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I	Gegrillte Schweinehaxe auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree G,I 2,G	Chef-Salat Salatmix, Tomate, Ei, Schinken, Käse und Kräuter-Joghurt-Dressing 2,3,7,C,G G	Grießbrei mit kaltem Apfelkompott A(a),G	Schinken-Rührei , dazu Spargelgemüse in holländischer Sauce und Petersilienkartoffeln 1,2,3,7,C,G,I G,I 3,L 2 BE
Samstag 12.09.2020	Rote Grütze mit Sahne 1,G	Rote Grütze mit Sahne 1,G	Rote Grütze mit Sahne 1,G	Rote Grütze mit Sahne 1,G	Rote Grütze mit Sahne 1,G	Rote Grütze mit Sahne 1,G	Rote Grütze mit Sahne 1,G
Samstag 12.09.2020	Putengulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 1,G,I 8 G	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce und Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree A(a) 1,G G	Gebratenes Schollenfilet mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat D,J 3,8,C,G,I 8	Gebratenes Schollenfilet mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat D,J 3,8,C,G,I 8	<div style="background-color: #800000; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH </div> <div style="background-color: #f08080; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 10px;"> MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr </div> <div style="background-color: #f08080; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 10px;"> SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr </div> <p style="font-size: small; margin-top: 5px;">*Arbeitstag = Montag - Freitag</p>		Mageres Kasseler auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,3,7 2,3,I G 2,9 BE
Sonntag 13.09.2020	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G			Dessert 1,G
Sonntag 13.09.2020	Kräuter-Rührei , dazu Bratkartoffeln C,G,I	Schweinegulasch mit Leipziger Allerlei und Knöpfe 1,G,I,J G A(a),C,G	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke, in typischer Sauce, Rotkohl und Kartoffelklößen 1,8,G,I,J 8 A(a),G	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke, in typischer Sauce, Rotkohl und Kartoffelklößen 1,8,G,I,J 8 A(a),G	Dessert 1,G	Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhren und Petersilienkartoffeln G,I G 3,L 2,4 BE	Dessert 1,G

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchprodukte | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | O Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit

Speiseplan vom 14.09. - 20.09.2020

38	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 14.09.2020	3 gebratene Fischstäbchen und warmer Kartoffelsalat 8 1,6,1,1 A(a),D	Rostbratwurst in Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 3,4,7,G,I,J 1,6,1,1 G,I 3,L	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,6,1,1 G	Kasseler auf Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,7 3,I 2,3,G	Bunter Nudelsalat mit Mayonnaise, Erbsen, Mais und Paprika, dazu Wiener Würstchen 3,A(a),C,G,J 2,3,7	Möhrencremesuppe mit Brötchen ,G,I A(a)	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 2,3,G,I 1,8,G,I,J G 3,L 2,6 BE
	Pudding mit Erdbeerge- schmack und Sahne 1,6	Pudding mit Erdbeerge- schmack und Sahne 1,6	Pudding mit Erdbeerge- schmack und Sahne 1,6	Pudding mit Erdbeerge- schmack und Sahne 1,6	Pudding mit Erdbeerge- schmack und Sahne 1,6	Pudding mit Erdbeerge- schmack und Sahne 1,6	Pudding mit Erdbeerge- schmack und Sahne 1,6
Dienstag 15.09.2020	Rindergulasch „Bürgerlich“ mit Gemüseeinlage und Butterspätzle 1,6,1,1 A(a),C,G	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I,J	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignonrahmsauce, dazu Gemüse-Kräuter- Kartoffelpüree 1,6,1,1 G	2 kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensauce, warmen Kartoffelsalat und Gurkensalat A(a) 1,6,1,1 8	Garten-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Radieschen, Käse und Schnittlauch-Joghurt- Dressing G	Eierkuchen mit Heidelbeersauce A(a),C,G	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree G,I 1,6,1,1 G 2,8 BE
	Joghurt „Apfelkuchen“ G	Joghurt „Apfelkuchen“ G	Joghurt „Apfelkuchen“ G	Joghurt „Apfelkuchen“ G	Joghurt „Apfelkuchen“ G	Joghurt „Apfelkuchen“ G	Joghurt „Apfelkuchen“ G
Mittwoch 16.09.2020	Hackbraten in Sahnesauce mit Gemüse-Kräuter- Kartoffelpüree A(a),J 1,6,1,1 G	2 kleine Bouletten auf Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree A(a),C G,I G	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	Gebratenes Rotbarschfilet in Senfsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Bohnensalat D,J G,I,J 2,3	Eiersalat mit Gemüseeinlage und Mayonnaise, dazu Brötchen 3,C,J A(a)	Nudeln „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce A(a)	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln 1,6,1,1 8 3,L 3 BE
	Schokopudding mit Sahne A(a),G	Schokopudding mit Sahne A(a),G	Schokopudding mit Sahne A(a),G	Schokopudding mit Sahne A(a),G	Schokopudding mit Sahne A(a),G	Schokopudding mit Sahne A(a),G	Schokopudding mit Sahne A(a),G
Donnerstag 17.09.2020	Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln G 3,L	Ungarischer Schweinegulasch mit Paprika und Zwiebeln, dazu Knöpfe 1,6,1,1 A(a),C	3 Kochklopse auf Möhren-Schwarz- wurzelgemüse in Kräutersauce, dazu Kartoffelpüree A(a),C,G,I G,I G	Rindersauerbraten „Rheinische Art“ in Rosinensauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen J 1,6,1,1 8 A(a),G	Hirtensalat Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Balkankäse, Oliven und Joghurt-Dressing G	Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln und Roggenmischbrot G,I A(a),b	Gedünstetes Pangasiusfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Bohnensalat D,I G,I 3,L 2,8 BE
	Fruchtms Apfel-Aprikose 3	Fruchtms Apfel-Aprikose 3	Fruchtms Apfel-Aprikose 3	Fruchtms Apfel-Aprikose 3	Fruchtms Apfel-Aprikose 3	Fruchtms Apfel-Aprikose 3	Fruchtms Apfel-Aprikose 3
Freitag 18.09.2020	Putenkeulenbraten in Pilz-Sahnesauce, Brokkoliröschen und Kartoffelklöße 1,6,1,1 G G	Gebratenes Seelachsfilet auf Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat D,J G,I,J 3,L	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Champignons und Gurke, dazu Eiernudeln 1,8,G,I,J A(a),C	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln, dazu Fingermöhren und Kräuter-Kartoffelpüree 1,6,1,1 G G	Asia-Salat Chinakohl, Paprika, Ananas, Mungobohnenkeime, Hähnchennuggets und Curry-Ananas-Dressing 3,A(a) G	Milchreis mit Zimt, Zucker und kaltem Kirschkompott G	Bunter Gemüseintopf mit Rindfleischinlage G,I 1,7 BE
	Joghurt Kirsche G	Joghurt Kirsche G	Joghurt Kirsche G	Joghurt Kirsche G	Joghurt Kirsche G	Joghurt Kirsche G	Joghurt Kirsche G
Samstag 19.09.2020	1/2 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I		Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat D,J G,I 3,L			Boulette in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelpüree A(a),C 1,6,1,1 G,I G 2,6 BE
	Dessert A(a),G	Dessert A(a),G		Dessert A(a),G			Dessert A(a),G
Sonntag 20.09.2020	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln und warmen Kartoffelsalat mit Speck 2,3,7 1,6,1,1 2,3,8	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln F 1,6 3,L		Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Rosenkohl und Kartoffelklöße 1,6 G A(a),G			Kalbsrollbraten in Sahnesauce mit Champignons, Brechbohnen und Petersilienkartoffeln 1,6,I G 3,L 2,3 BE
	Dessert 1,6	Dessert 1,6		Dessert 1,6			Dessert 1,6

 **AB-, UM - UND BESTELZEITEN
FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH**

MONTAG BIS FREITAG
bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr

SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG
bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr

*Arbeitstag = Montag - Freitag

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milcherzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | O Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit