

Speiseplan vom 22.09. - 27.09.2020

39	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 21.09.2020	Kräftiger Eintopf mit Möhren, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen C,G,I	Schweinespießbraten mit Bratensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 1,G,I,J 8 3,L	2 kleine Bouletten auf buntem Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C G,I G	Pfifferlinge in Rahmsauce mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten 1,2,G,I,J C A(a)	Bulgur-Salat mit Poree und Dill, dazu Chick'n Fingers A(a) 1,A(a),J	Vollkornnudeln „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensauce A(a) G,I	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Petersilienkartoffeln G,I 3,L 3,7 BE
	Götterspeise Himbeer	Götterspeise Himbeer	Götterspeise Himbeer	Götterspeise Himbeer	Götterspeise Himbeer	Götterspeise Himbeer	Götterspeise Himbeer
Dienstag 22.09.2020	2 Eierpfannkuchen mit Pfirsich-, Ananas- und Mandarinsauce A(a),C,G	Blutwurst auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,4,A(a),J 2,3,I G	Wirsingkohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree G,I 1,G,I,J G	Gebratene Scholle „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat D,J 2,3 8,L	Mexiko-Salat Salatmix, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenstreifen und Knoblauch-Dressing G	Kartoffelcremesuppe mit Dinkelvollkornbrot G,I A(a),K,M	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,I 2,7 BE
	Karamellpudding	Karamellpudding	Karamellpudding	Karamellpudding	Karamellpudding	Karamellpudding	Karamellpudding
Mittwoch 23.09.2020	Schinken-Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce 2,3,7,A(a),C G,I	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, dazu Paprika-Maisgemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,G G,I 3,L	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Kürbis-Kartoffelpüree und Rotkrautsalat 1,G G,I A(a),C	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Milchbrötchen A(a),C,G	Sternennudelsuppe mit Gemüseinlage, dazu Weißbrot A(a),G,I A(a),G	2 kleine Bouletten „Jäger Art“ mit Pilzsauce, Rosenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,G,I,J G,I 3,L 3,5 BE
	Erdbeerjoghurt	Erdbeerjoghurt	Erdbeerjoghurt	Erdbeerjoghurt	Erdbeerjoghurt	Erdbeerjoghurt	Erdbeerjoghurt
Donnerstag 24.09.2020	Blumenkohl in holländischer Sauce mit 2 Kochklopsen und Kräuter-Kartoffelpüree G,I A(a),C,G,I G	2 Matjesfilets „Hausfrauen Art“ in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce mit Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln 2,4,D 3,C,G,I G,I 3,L	Sommer-Bohnen-Eintopf mit weißen Bohnen, Möhren, Tomaten, Kräutern und Kochwurst G,I 2,3,J	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Bratensauce, Erbsengemüse und Spätzle 2,3,A(a),G 1,G,I,J G A(a),C	Griechischer Salat Salatmix, Gurke, Schinken, Balkankäse, Peperoni und Tsatsiki-Dressing 1,2,3,5,7,G,L G	Milchreis mit Zimt und Zucker und Sauerkirschsauce G	Mageres Eisbein mit Zimt und Zucker auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G 3,0 BE
	Mousse au Chocolat	Mousse au Chocolat	Mousse au Chocolat	Mousse au Chocolat	Mousse au Chocolat	Mousse au Chocolat	Mousse au Chocolat
Freitag 25.09.2020	Ungarischer Rindergulasch mit Paprika, Zwiebeln und Knöpfle 1,G,I,J A(a),C	Hackbraten in Bratensauce mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelpüree A(a),J 1,G,I,J G,I G	Gebratenes Pangasiusfilet mit Petersilienkartoffeln und Bohnensalat D,I 3,L	1/2 Grillhähnchen in Buttersauce mit Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree und eingelegtem Kürbis 1,2,3,7,C,G G 1	Chef-Salat Salatmix, Tomate, Schinken, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing 2,3,7,C,G G	Nudeln mit Tomaten-Käsesauce A(a) G,I	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln C,G,I G,I 3,L 1,6 BE
	Pudding mit Bananen-Geschmack	Pudding mit Bananen-Geschmack	Pudding mit Bananen-Geschmack	Pudding mit Bananen-Geschmack	Pudding mit Bananen-Geschmack	Pudding mit Bananen-Geschmack	Pudding mit Bananen-Geschmack
Samstag 26.09.2020	Kleine Boulette in Bratensauce, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 7,A(a),C 1,G,I,J 8 3,L	Hühnereintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Hühnerfleisch G,I	Gebratenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln D,I 3,8,C,G,I 2,3	<div style="background-color: #800000; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> AB-, UM - UND BESTELLZEITEN 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 <small>*Arbeitstag = Montag - Freitag</small> </div>			Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln 3,5,G,I,L G 3,L 2,6 BE
	Dessert	Dessert	Dessert				Dessert
Sonntag 27.09.2020	Hähnchenbrustfilet auf buntem Gemüse in Rahm, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G,I G	Kasselerbraten in Burgundersauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 2,3,7 1,G,I,J G,I 3,L	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat 1,G,I,J				Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat A(a),C,G,I G,I 3,L 8 3,5 BE
	Dessert	Dessert	Dessert				Dessert

Kenzeichnung 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 Milchzeugnisse | 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 | 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 28.09. - 04.10.2020

40	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 28.09.2020	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 7,G 2,3,I G	Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse und Knöpfe 1,G,I,J G A(a),C	3 Kochklopse auf Steckrüben-Möhrengemüse, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C,G,J G,I G	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Speck und Zwiebeln in typischer Sauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 2,J 1,8,G,I,J G 3,L	Eiersalat mit Gemüseeinlage und Mayonnaise, dazu Brötchen 3,C,J A(a)	Nudeln mit Spinatrahmsauce A(a) G,I	Mageres Kasseler mit Bratensauce, Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree 2,3,7 1,G,I,J G,I G 2,2 BE
	Grießdessert A(a),G	Grießdessert A(a),G	Grießdessert A(a),G	Grießdessert A(a),G	Grießdessert A(a),G	Grießdessert A(a),G	Grießdessert A(a),G
Dienstag 29.09.2020	Hähnchenpfanne mit Gemüse und Reis G	Gebratene Boulette mit Bratensauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree A(a),C 1,G,I,J G,I G	Feine Bratwurst mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 7,G,I 1,G,I,J G,I 3,L	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“, Chinagemüse mit Ananas und Reis 2,3,F,G,I	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing G	Reiseintopf mit Gemüse, dazu Baguett G,I A(a)	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Champignons und Gurke, dazu Kräuter-Kartoffelpüree 1,8,G,I,J G 2,8 BE
	Pudding mit Erdbeer-Geschmack 1,G	Pudding mit Erdbeer-Geschmack 1,G	Pudding mit Erdbeer-Geschmack 1,G	Pudding mit Erdbeer-Geschmack 1,G	Pudding mit Erdbeer-Geschmack 1,G	Pudding mit Erdbeer-Geschmack 1,G	Pudding mit Erdbeer-Geschmack 1,G
Mittwoch 30.09.2020	Schmorkohl mit Hackfleisch und Kartoffelpüree 1,G,I G	Grüner Erbseneintopf mit Suppengemüse, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,I,J	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat A(a),D,G,I,J 8	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 3,8,C,J 2,3,7	Nudeln mit Tomatensauce A(a) G,I	Bratwurst „Thüringer Art“ mit dunkler Senfsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 7,I,J 1,G,I,J 8 3,L 3,3 BE
	Joghurt „Cassis-Vanille“ G	Joghurt „Cassis-Vanille“ G	Joghurt „Cassis-Vanille“ G	Joghurt „Cassis-Vanille“ G	Joghurt „Cassis-Vanille“ G	Joghurt „Cassis-Vanille“ G	Joghurt „Cassis-Vanille“ G
Donnerstag 01.10.2020	Rinderbraten in Rotweinsauce, Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße 1,G,I,J G,I G	Hähnchenkeule auf Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G,I G	„Schlesisches Himmelreich“ Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße 2,3,7 1,2,3,5,G,I,J,L G	Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Tomatensalat A(a),C G,I 2,3	Hawaii Salat Salatmix, Tomate, Ananas, Schinken, Käse und Kokos-Curry-Dressing 2,3,7,G G	Schokoladenpudding-suppe mit Zwieback A(a,d),F,G	Hackbraten in Sahnesauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln A(a),J 1,G,I,J G 3,L 3 BE
	Apfelmus 3	Apfelmus 3	Apfelmus 3	Apfelmus 3	Apfelmus 3	Apfelmus 3	Apfelmus 3
Freitag 02.10.2020	Gabelspaghetti „Bolognese“ A(a)	Gebratenes Pangasiusfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Möhrensalat D,J G,I 3,L 2,3,8	Bunter Bohneneintopf mit Möhren, Kürbis, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße und Speckstippe 3,I 2,3	Bunter Nudelsalat mit Mayonnaise, dazu Partyfrikadellen 3,A(a),C,G,J A(a),C	Möhren-Orangencremesuppe mit Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d)	Hähnchenbrustfilet auf Spargelcremesauce, buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln F G,I G 3,L 2,2 BE
	Zitronenmousse 1,G	Zitronenmousse 1,G	Zitronenmousse 1,G	Zitronenmousse 1,G	Zitronenmousse 1,G	Zitronenmousse 1,G	Zitronenmousse 1,G
Samstag 03.10.2020	Putenrollbraten mit Sahnesauce, Brechbohnen in Schwitze und Kartoffelpüree 1,G,I,J G,I G	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Specksauce und Kartoffelpüree G,I 1,2,3,G,I,J G		Gebratenes Schollenfilet mit zerlassener Butter, Kapern und Zitrone, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat D,J G 3,L 2,3,8			Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I 2,3 BE
	Dessert G	Dessert G		Dessert G			Dessert G
Sonntag 04.10.2020	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kräuter-Kartoffelpüree 1,G,I,J G	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel, dazu Reis G		Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G 8 A(a),G			Schweinespießbraten in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 1,G,I,J G,I 3,L 2,3 BE
	Dessert A(a),G	Dessert A(a),G		Dessert A(a),G			Dessert A(a),G

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 | I Macadamia oder Queenslandnüsse | J Sellerie und Erzeugnisse | K Senf und Erzeugnisse | L Sesamsamen und Erzeugnisse | M Schwefeldioxid und Sulfite | N Lupine und Erzeugnisse | O 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 05.10. - 11.10.2020

41

	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 05.10.2020	Geflügelfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Reis Wackelpudding	Schweineschnitzel mit Bratensauce und Erbsengemüse, dazu Knöpfe Wackelpudding	Rinderroulade „Bürgerlich“ mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, Rotkohl und Kartoffelpüree Wackelpudding	Schweinenackensteak „Holzfäller Art“ mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Krautsalat Wackelpudding	Bunter Linsensalat mit Wiener Würstchen Wackelpudding	Milchreis mit Zimt und Zucker und Apfelmus Wackelpudding	Boulette mit Sahnesauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Wackelpudding
Dienstag 06.10.2020	3 gebratene Fischstäbchen dazu Gemüse-Kräuterkartoffelpüree „Strudel-Pudding“ Vanille/ Schoko	3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree „Strudel-Pudding“ Vanille/ Schoko	Bunter Gemüseeintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage „Strudel-Pudding“ Vanille/ Schoko	Lammkeulenbraten in typischer Sauce mit Tomaten und Kräutern, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Tomatensalat „Strudel-Pudding“ Vanille/ Schoko	American Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Mais, Putenbruststreifen und Thousand-Island-Dressing „Strudel-Pudding“ Vanille/ Schoko	Blumenkohlcremesuppe, dazu Hafervollkornbrot „Strudel-Pudding“ Vanille/ Schoko	Ungarischer Rindergulasch mit Brechbohnen und Salzkartoffeln „Strudel-Pudding“ Vanille/ Schoko
Mittwoch 07.10.2020	Currywurst frische grobe Bratwurst mit Ketchupsauce und warmen Kartoffelsalat Joghurt Waldfrucht	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Joghurt Waldfrucht	2 kleine Bouletten auf buntem Gemüse in holländischer Sauce und Kräuter-Kartoffelpüree Joghurt Waldfrucht	3 „Matjesfilets“ mit Zwiebelringen, dazu Bohnenbündchen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Joghurt Waldfrucht	Wrap gefüllt mit Grillgemüse, Crème fraîche und Käse Joghurt Waldfrucht	Bulgur mit Gemüse-Kurkumasauce Joghurt Waldfrucht	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree Joghurt Waldfrucht
Donnerstag 08.10.2020	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen Pudding mit Vanille-Geschmack	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Pudding mit Vanille-Geschmack	Gebratenes Pangasiusfilet mit Honig-Senfauce, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Pudding mit Vanille-Geschmack	2 kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensauce, dazu Knöpfe und gemischter Salat Pudding mit Vanille-Geschmack	Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten Pudding mit Vanille-Geschmack	Muschelnudelsuppe mit Gemüseinlage und Baguette Pudding mit Vanille-Geschmack	Mageres Kasseler mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Pudding mit Vanille-Geschmack
Freitag 09.10.2020	Kleine Boulette auf Schmorgurken mit Petersilienkartoffeln Rote Grütze mit Sahne	Gebratenes Seelachsfilet mit Champignonsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Rote Grütze mit Sahne	2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln Rote Grütze mit Sahne	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, Rotkohl, und Kartoffelpüree Rote Grütze mit Sahne	Hopsi-Fit-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Körner-Mix, Croûtons und Bärlauch-Joghurt-Dressing Rote Grütze mit Sahne	Nudeln mit Tomatensauce Rote Grütze mit Sahne	Nudelsuppe mit Gemüse und Hühnerfleisch Rote Grütze mit Sahne
Samstag 10.10.2020	2 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Dessert	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen Dessert	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rote Bete-Salat Dessert	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rote Bete-Salat Dessert	<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: #e67e22; color: white; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 5px;"> MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr </div> <div style="background-color: #e67e22; color: white; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 5px;"> SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr </div>		Kalbsbratwurst mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln Dessert
Sonntag 11.10.2020	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle Dessert	Gebratene Hähnchenbrust auf Geflügelsauce, Fingermöhren und Salzkartoffeln Dessert	Rindersauerbraten „Rheinische Art“ in Rosinensauce mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße Dessert	Rindersauerbraten „Rheinische Art“ in Rosinensauce mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße Dessert			Putenkeulenbraten mit Geflügelsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln Dessert

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 | 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 12.10. - 18.10.2020

42	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 12.10.2020	Hackfleischpfanne „Jäger Art“ mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelbrei 1,G,I	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut mit Erbs- und Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G,I,I G	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Knöpfle G,I A(a),C	Schweinenackensteak „Hawaii“ mit Ananas und Käse in Currysauce, dazu Risi-Bisi G G,I	Italienischer Nudelsalat mit Paprika, Mais, Zwiebeln und Mozzarella	A(a),G Möhrencremesuppe mit Reiseinlage, dazu Brötchen G,I A(a)	Rindergulasch mit Kartoffelpüree und Bohnensalat 1,G,I G 2,5 BE
Dienstag 13.10.2020	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree 7,G G,I G	Boulette in Champignonsauce, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,G,I 3,L	Hähnchenpfanne „Chinesisch“ mit Hühnerfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis 3,F,G,I 3,L	Gebratenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat D,I 3,8,C,G,I 8	Asia-Salat Chinakohl, Paprika, Ananas, Mungobohnenkeime, Hähnchennuggets und Curry-Ananas-Dressing	3,A(a) Nudeln mit Tomatensauce A(a) G,I G	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat A(a),C,G,I G,I 3,L 8 3,5 BE
Mittwoch 14.10.2020	Lose Wurst mit Kartoffelpüree und kaltem Apfelmus A(a) G 3	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	2 kleine Bouletten in Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,G,I G,I 3,L	Sauerkrautplatte mit Kasseler, Bratwürstchen und Wiener Würstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,I 2,3,7 7,G 2,3,7 2,3,G	Garten-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Radieschen, Käse und Schnittlauch-Joghurt-Dressing	G Bunter Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln und Quarkbrot G,I A(a),B,G	Gebratene Hähnchenbrust mit Rotweinsauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln F 1,G,I G 3,L 2,3 BE
Donnerstag 15.10.2020	Kleines Hähnchenschnitzel auf Geflügelsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,G G 3,L	2 Matjesfilets „Hausfrauen Art“ in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce mit Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln 2,4,D 3,C,G,I G,I 3,L	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln G 3,L	Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln, Kräutern und Eieromelett, dazu Kartoffel-Röstitaler 1,2,3,G,I,I C,G	Hirtensalat Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Balkankäse, Oliven und Joghurt-Dressing	G Grießbrei mit heißer pürierter Erbsensauce A(a),G	Schweinebraten mit Bratensauce, Rotkohl und Petersilienkartoffeln 1,G,I 8 3,L 3 BE
Freitag 16.10.2020	Rindergulasch mit Champignons, dazu Knöpfle 1,G,I,I A(a),C	Hackbraten mit Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln A(a),I 1,G,I G,I 3,L	Spitzkohl-Eintopf mit Möhren, Kartoffelwürfeln und 2 Knacker 1,2,3,G,I,I	1/2 Grillhähnchen dazu Paprika-Tomatenreis und Krautsalat	Fingerfood frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip	3 Bunte Nudeln mit Käsesauce A(a) G,I G	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat D,I G,I 3,L 2,3,8 2,7 BE
Samstag 17.10.2020	Hähnchenfleisch in Currysauce mit Fruchteinlage, dazu bunter Gemüserais G G	Bratwurst „Thüringer Art“ in Bratensauce, mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 7,I,I 1,G,I G,I G	Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat D,I 2,3 3,L	Dessert A(a),G	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	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischinlage G,I 1,8 BE	
Sonntag 18.10.2020	2 Kochklopse auf Blumenkohl in Rahm, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C,G,I G,I G	Schweinesauerbraten „Rheinischer Art“ in Rahmsauce mit Rosinen, Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G,I 8 G	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Fingermöhren und Kartoffelklöße 1,G G A(a),G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesauce mit Champignons, dazu Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln G G 3,L 2,3 BE	
	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	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 Milchzeugnisse | 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