

Speiseplan vom 19.09. - 25.09.2022

38	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 19.09.2022	3 gebratene Fischstäbchen , dazu Gemüse-Kräuterkartoffelpüree A(a),D G	3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 7,G 2,3,I G	Rinderroulade „Bürgerlich“ mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, Rotkohl und Kartoffelpüree 2,3,G,J 1,8,G,I,J 8 G	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ , Chinagemüse mit Ananas und Reis 2,3,F,G,I	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 3,8,C,J 2,3,7	Milchreis mit Zimt und Zucker und Apfelsmus G 3	Boulette mit Sahnesauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,G,I,J G,I 3,L 2,8 BE
Dienstag 20.09.2022	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G
Dienstag 20.09.2022	Geflügelfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Reis G,I	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln A(a) 1,G,I,J 1,G 3,L	Bunter Gemüseeintopf mit Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage G,I	Schweinenackensteak „Holzfäller Art“ mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Krautsalat 1,G,I,J 2,3	Hopsi-Fit-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Körner-Mix, Croûtons und Bärlauch-Joghurt-Dressing A(a) G	Nudeln mit Brokkoli-Käsecremesauce A(a) G	Ungarisches Rindergulasch mit Brechbohnen und Salzkartoffeln 1,G,I,J G 3,L 1,5 BE
Mittwoch 21.09.2022	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott
Mittwoch 21.09.2022	Currywurst frische grobe Bratwurst mit Ketchupsauce und gebackenen Kartoffelspalten 3,4,7,G,I,J G,I A(a)	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	2 kleine Bouletten auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C G,I G	3 „Matjesfilets“ mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie 2,4,D 2,3 1,3,L	American Salat Salatmix, Gurke, Paprika, Tomate, Ei, Kochschinken- und Hähnchenbruststreifen, dazu Thousand-Island Dressing 2,3,7,C G,J	Zucchini-Kartoffelcremesuppe , dazu Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d)	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree G,I 1,G,I,J G 2,8 BE
Donnerstag 22.09.2022	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G
Donnerstag 22.09.2022	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat A(a),C,G,J G,I 3,L 8	Gebratenes Pangasiusfilet mit Kräuter-Senssauce, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln D G,I,J 3,L	2 kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensauce, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat A(a) 1,G,I,J A(a)	Hähnchen-BBQ-Wrap gefüllt mit Saltmix, Hähnchenbrust, Käse und BBQ-Sauce 1,3,A(a),C,G,J	Graupensuppe mit Gemüseeinlage und Sonnenblumenkernbrötchen A(d),G,I A(a,d)	Mageres Kasseler mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln 2,3,7 1,G,I,J 8 3,L 2,9 BE
Freitag 23.09.2022	Puttling mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)	Puttling mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)	Puttling mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)	Puttling mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)	Puttling mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)	Puttling mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)	Puttling mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)
Freitag 23.09.2022	Kleine Boulette auf Schmorgurken mit Petersilienkartoffeln 7,A(a),C G,I 3,L	Gebratenes Seelachsfilet mit Champignonsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat D G,I 3,L	2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln C G,I	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, Rotkohl und Kartoffelpüree 1,G,I,J 8 G	Mexiko-Salat Salatmix, Gurke, Kidneybohnen, Hähnchenstreifen, Mais und Knoblauch-Dressing G	Nudeln mit Tomatensauce A(a) G,I	Nudelsuppe mit Gemüse und Hühnerfleisch A(a),G,I 2,7 BE
Freitag 23.09.2022	Puttling mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Puttling mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Puttling mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Puttling mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Puttling mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Puttling mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Puttling mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G
Samstag 24.09.2022	2 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott A(a),C,G	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I,J	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rote Bete-Salat D 3,5,G,I,L 3,L 8	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rote Bete-Salat D 3,5,G,I,L 3,L 8	<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: #f08080; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 5px;"> MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr </div> <div style="background-color: #f08080; 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 7 1,G,I,J G,I 3,L 2,3 BE
Samstag 24.09.2022	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G			Dessert G
Sonntag 25.09.2022	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle 1,G,I,J A(a),C,G	Gebratene Hähnchenbrust auf Geflügelsauce, Fingermöhren und Salzkartoffeln F 1,G 1,G 3,L	Rindersauerbraten „Rheinischer Art“ in Rosinensauce mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße J 1,G,I,J 8 1,A(a)	Rindersauerbraten „Rheinischer Art“ in Rosinensauce mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße J 1,G,I,J 8 1,A(a)	<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: #f08080; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 5px;"> MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr </div> <div style="background-color: #f08080; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 5px;"> SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr </div>		Putenkeulenbraten mit Geflügelsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 1,G G,I 3,L 2,1 BE
Sonntag 25.09.2022	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 | I Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | l 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 26.09. - 02.10.2022

39	kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 26.09.2022	Lose Wurst mit Kartoffelpüree und kaltem Apfelmus 3 Joghurt „Pfirsich-Melba“	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut mit Erbs- und Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G,I,J G	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln G 3,L G	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kräuter-Kartoffelpüree 2,3,A(a),G 1,6,G,I 1 G	Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten A(a),C	8,J A(a),C G G	Rindergulasch, dazu Fingermöhren und Kartoffelpüree 1,6,I,J 1,6 G 2,6 BE
Dienstag 27.09.2022	Hackfleischpfanne „Jäger Art“ mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelpüree 1,6,I G Kirschkompott	Boulette in Champignonsauce, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,6,I 1,6 3,L	Hähnchenpfanne „Chinesisch“ mit Hühnerfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis 3,F,G,I 1,6,I 1,6 3,L	Sauerkrautplatte mit Kasseler, Bratwürstchen und Wiener Würstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,I 2,3,7 7,6 2,3,7 2,3,G	Alex-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Croûtons, Ei und Paprika-Joghurt-Dressing A(a),C G	8,J A(a),C G G	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat A(a),C G,I 3,L 8 3,5 BE
Mittwoch 28.09.2022	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree 7,6 6,I G Quarkcreme mit Schokosplittern	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 6,I 3,L	Gebratenes Schollenfilet mit zerlassener Butter, Kapern und Zitrone, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat D G 3,L 2,3,8	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen und Joghurt und Schokocornflakes G A(a)	8,J A(a) G G	Gebratene Hähnchenbrust mit Rotweinsauce, dazu Schwarzwurzeln in Rahm und Petersilienkartoffeln F 1,6,I,J 6,I 3,L 2,5 BE
Donnerstag 29.09.2022	Kleines Hähnchenschnitzel auf Geflügelsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,6 3,L Erdbeerpudding	Hackbraten mit Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln A(a) 1,6,I,J 3,L G	Rindergulasch-Topf mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Kartoffelwürfeln 1,6,I G G	„Griechische Platte“ Gyros-Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebeln und ein kleines Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprikareis und Tsatsiki G	Wrap gefüllt mit Hackfleisch, Salat, Paprika, Mais und Käse 3,A(a),C,G,I G	8,J A(a),G 1,6 G	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat D G,I, 3,L 2,3,8 2,7 BE
Freitag 30.09.2022	Hackfleischröllchen auf Paprikagemüse, dazu Risi-Bisi C 6,I Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack	2 Matjesfilets „Hausfrauen Art“ in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce mit Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln 2,4,D 3,C,G,I 6,I 3,L	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Spiralnudeln G,I A(a)	1/2 Grillhähnchen, dazu Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree und Krautsalat G	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellaabällchen 3,A(a),G,I,L G	8,J A(a) 1,6,H(f) 1,6,H(f)	Schweinebraten mit Bratensauce, Rotkohl und Petersilienkartoffeln 1,6,I,J 8 3,L 3 BE
Samstag 01.10.2022	Hähnchenfleisch in Currysauce mit Fruchteinlage, dazu bunter Gemüseris G Dessert	Bratwurst „Thüringer Art“ in Bratensauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 7,I,J 1,6,I,J 6,I G	Gebratenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat D 3,8,C,G,I 8				Bunter Gemüseeintopf mit Fleischbällchen C,G,I 2,5 BE
Sonntag 02.10.2022	2 Kochklopse auf Blumenkohl in Rahm, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C,G,I 6,I G Dessert	Schweinesauerbraten „Rheinischer Art“ in Rahmsauce mit Rosinen, Rotkohl und Kartoffelklöße 1,6,I,J 8 G	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Fingermöhren und Kartoffelklöße 1,6 1 A(a),G				Dessert A(a),G
							Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesauce mit Champignons, dazu grüne Erbsen und Petersilienkartoffeln G,I 1 3,L 3,2 BE

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

*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 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

Speiseplan vom 03.10. - 09.10.2022

40	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 03.10.2022	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	Tag der dt. Einheit	Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ mit Champignons in Rahm, dazu Röstitaler und Tomatensalat A(a) G,I	Für Kunden außerhalb von Magdeburg gibt es eine Änderung der angebotenen Menü in unserem Speiseplan. Wenn Sie für Montag, den 03.10.2022 eine Bestellung auslösen, erhalten Sie bei Ihrer Lieferung am Freitag, den 30.09.2022 eine hausgemachte Suppe im Glas. Sie können zwischen einer Kartoffelsuppe mit Würstchen („Kleines Menü“), einer Erbsensuppe mit Bockwurst („Hausmannskost“) oder einer Gulaschsuppe („Balance“) wählen. Je nachdem, für welche Menülinie Sie sich entscheiden, erhalten Sie die betreffende Suppe.		Blumenkohl in holländischer Sauce mit 3 Kochklopsen, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G,I A(a),C,G,J G 2,6 BE
	Karamellpudding G	Karamellpudding G		Karamellpudding G			Karamellpudding G
Dienstag 04.10.2022	2 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen 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	Gebratenes Rotbarschfilet in Senfsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Bohnensalat D G,I,J 2,3	Eiersalat mit Gemüseeinlage und Mayonnaise, dazu Brötchen 3,C,J A(a)	Rote Bete-Kartoffelcreme-suppe und Kornquarkbrötchen G,I A(a,b,c,d),G	Hühnereintopf mit Spargel, Erbsen und Reis G,I 2,2 BE
	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze
Mittwoch 05.10.2022	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	Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln 3,5,G,I,L G 3,L	Pfifferlinge in Rahmsauce mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten 1,2,G,I,J C A(a)	Fingerfood frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip 3 G	Milchreis mit Zimt und Zucker und Apfel-Quittensauce G	Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln 7 1,G,I,J G 3,L 2,3 BE
	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1,G
Donnerstag 06.10.2022	Gebratene Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Kräuter-Kartoffelpüree 1,G,I,J G	Hühnerfriskassee mit Spargel, Champignons, Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln G 3,L	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebeln, dazu Tomaten-Nudeln und Tsatsiki A(a),G,I G	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse und Bandnudeln 3,F,G,I A(a)	Thunfisch-Wrap Salatmix, Gurke, Tomate und Thunfisch in einer Spinat-Tortilla 3,A(a),C,D,G,J	Pilzragout in Rahm, dazu Reis G,I	Hackbraten „Jäger Art“ in Waldpilzsauce, mit Rosenkohl und Salzkartoffeln A(a) 1,G,I,J G 3,L 2,8 BE
	Mandarinenpudding 1,G	Mandarinenpudding 1,G	Mandarinenpudding 1,G	Mandarinenpudding 1,G	Mandarinenpudding 1,G	Mandarinenpudding 1,G	Mandarinenpudding 1,G
Freitag 07.10.2022	Gebratene Hähnchenbrust auf buntem Gemüse, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G	Gebratenes Pangasiusfilet, mit Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat D G,I 3,L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I	Gegrillte Schweinehaxe auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree G,I 2,3,G	Florida-Salat Salatmix, Tomaten, Pfirsich und Hähnchenbrust, dazu amerikanischer Krautsalat 3,C,G,J	Nudeln mit Tomaten-Käsesauce A(a) G,I	Schinken-Rührei, dazu Spargelgemüse in holländischer Sauce und Petersilienkartoffeln 1,2,3,7,C,G C,G,I 3,L 2 BE
	Pudding mit Bananengeschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Bananengeschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Bananengeschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Bananengeschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Bananengeschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Bananengeschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Bananengeschmack und Schokoladensauce 1,G
Samstag 08.10.2022	Putengulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 1,G,I 8 1	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce und Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree A(a) 1,G G		Gebratenes Forellenfilet mit Kräuter-Buttersauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat D G,I 3,L	AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILN MITTAGSTISCH		Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 2,3,7 2,3,I G 2,9 BE
	Dessert G	Dessert G		Dessert G		Dessert G	
Sonntag 09.10.2022	Kräuter-Rührei, dazu Bratkartoffeln C,G	Schweinegulasch mit Fingermöhren und Kräuter-Kartoffelpüree 1,G,I,J 1 G		2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Speck, Ziebeln und Gurke, in typischer Sauce, Rotkohl und Kartoffelklößen 2,I 1,8,G,I,J 8 1,A(a)	MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr		Kalbsfriskassee in Sahnesauce mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhren und Petersilienkartoffeln G,I 1 3,L
	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 | 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 10.10. - 16.10.2022

41

	kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 10.10.2022	3 gebratene Fischstäbchen und warmer Kartoffelsalat A(a),D 8 Joghurt „Mango“ G	Rostbratwurst in Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 7,A(a) 1,G,I,J 6,I 3,L Joghurt „Mango“ G	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Röstitaler und eingelegter Kürbis 1,6,I,J 1 1 Joghurt „Mango“ G	Kasseler auf Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,7 3,I 2,3,G Joghurt „Mango“ G	Bulgursalat mit Tomate und Zucchini, dazu Hähnchennuggets A(a) A(a) Joghurt „Mango“ G	Sternchennudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Ciabatta A(a),G,I A(a,d) Joghurt „Mango“ G	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 2,3,G,I 1,8,G,I,J 3,L 2,6 BE Joghurt „Mango“ G
Dienstag 11.10.2022	Rindergulasch „Bürgerlich“ mit Gemüseeinlage und Spiralnudeln 1,G,I,J A(a) Apfelmus 3	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I,J A(a) Apfelmus 3	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignonrahmsauce, dazu Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree 1,G,I G Apfelmus 3	2 kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensauce, warmen Kartoffelsalat und Gurkensalat A(a) 1,6,I,J 8 Apfelmus 3	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Milchbrötchen A(a),C,G Apfelmus 3	Nudeln mit Käse-Kräutersauce A(a) G Apfelmus 3	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree G,I G Apfelmus 3
Mittwoch 12.10.2022	Hackbraten in Sahnesauce mit Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J G Schokoladen-Grießpudding A(a),G	2 kleine Bouletten auf Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree A(a),C G,I G Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Steckrübeneintopf mit Möhren, Kartoffelwürfeln Petersilie und Kasselerfleisch 2,3,7,G,I G Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Gebratenes Schollenfilet mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat D G,I 3,L 2,3,8 Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Asia-Wrap gefüllt mit Eisbergsalat, Möhren, Paprika und Hähnchenbrust in Sweet-Chili-Sauce 3,A(a),C,F,G,I 3,L 2,3,8 Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Schokoladenpuddingsuppe mit Zwieback G A(a,d),F,G Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln 1,6,I,J 8 3,L 3 BE Schokoladen-Grießpudding A(a),G
Donnerstag 13.10.2022	Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln G 3,L Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Ungarisches Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln 1,G,I,J A(a),C Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Eieromelett mit Champignons in Rahm, dazu Kartoffel-Kräuterpüree C,G G,I G Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Rindersauerbraten „Rheinischer Art“ in Rosinensauce mit Rotkohl und Kartoffelklöße J 1,6,I,J 8 1,A(a) Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Perl-Couscous-Salat mit Radieschen, Gurke, Paprika und Lauchzwiebeln A(a) Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Pastinaken-Möhrencremesuppe mit Ebleyeinlage, dazu Baguette A(a),G,I A(a) Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Gebratenes Seelachsfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Bohnensalat D G,I 3,L 2,5 BE Zitronen-Joghurtcreme 1,G
Freitag 14.10.2022	Putenkeulenbraten in Pilz-Sahnesauce, Brokkoliröschen und Kartoffelklöße 1,G,I 1 1 Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Gebratenes Seelachsfilet auf Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat D G,I,J 3,L 2,3,8 Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Champignons und Gurke, dazu Eiernudeln 1,8,G,I,J A(a),C Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln und Blumenkohl in Rahm dazu Kartoffelpüree 1,G,I,J 6,1 G Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing G Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Nudeln mit italienischer Tomatensauce G Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen A(a) G,I 2,3,7,G,I 2,7 BE Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,G
Samstag 15.10.2022	1/2 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I Dessert G	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I G Dessert G	Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und Tomatensalat D 2,3 3,L G Dessert G	 AB-, UM - UND BESTELLZEITEN 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		Boulette in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelpüree A(a),C 1,G,I,J G 2,6 BE Dessert G	
Sonntag 16.10.2022	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree mit Speck 2,3,7 1,G,I,J 2,3,G Dessert G	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln F 1,G 3,L Dessert G	Schweinefiletbraten mit Pfeffer-Sahnesauce, dazu Fingermöhren und Röstitaler 1,G,I,J 1 Dessert G			Kalbsrollbraten in Sahnesauce mit Champignons, dazu Erbsen und Petersilienkartoffeln 1,G,I G 3,L 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 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