

Speiseplan vom 17.10. - 23.10.2022

42	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 17.10.2022	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	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Käse-Kräutersauce, dazu Blattspinat und Rostitaler F G,I G,I	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 3,8,C,J 2,3,7	Milchreis mit Zimt und Zucker und Apfelmus G 3	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Petersilienkartoffeln G,I 3,L 3,7 BE
Dienstag 18.10.2022	Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Joghurt mit Vanille-Geschmack G
Dienstag 18.10.2022	2 Eierpfannkuchen mit Pfirsich-, Ananas- und Mandarinenauce A(a),C,G	2 Knacker auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 2,3,J 2,3,I G	Wirsingkohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree G,J 1,G,I,J G	Gebratenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln D 3,8,C,G,I 2,3	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellaabällchen 3,A(a),G,J,L	Kürbis-Kartoffelcremesuppe mit Brötchen G,I A(a)	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischeinlage G,I 1,8 BE
Dienstag 18.10.2022	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail
Mittwoch 19.10.2022	Schinken-Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce 2,3,7,A(a),C G,I	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und Fleischbällchen C,G,I	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, dazu Paprika-Maisgemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,G G,I 3,L	Grünkohlplatte mit Kasseler und Knacker, dazu Salzkartoffeln 2,3,G,I,J 2,3,7 2,3,I 3,L	Thunfisch-Wrap Salatmix, Gurke, Tomate und Thunfisch in einer Spinat-Tortilla 3,A(a),C,D,G,J	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Hafervollkornbrot A(a),G,I,C A(a),c,d	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
Mittwoch 19.10.2022	Pudding mit Vanille-geschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Vanille-geschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Vanille-geschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Vanille-geschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Vanille-geschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Vanille-geschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Vanille-geschmack und Schokoladensauce 1,G
Donnerstag 20.10.2022	Blumenkohl in holländischer Sauce mit 2 Kochklopsen und Kräuter-Kartoffelpüree G,I A(a),C,G,J G	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	Nudel-Eintopf mit Tomaten, Möhren, Porree, Kräutern und Fleischbällchen A(a),C,G,I G	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Kartoffel-Kürbispüree und Rotkrautsalat 1,G G,I G	American Salat Salatmix, Gurke, Paprika, Ei, Tomate, Kochschinken- und Hähnchenbruststreifen, dazu Thousand-Island-Dressing 2,3,7,C G,I	Nudeln mit Tomatensauce A(a) G,I	Mageres Eisbein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G 3,0 BE
Donnerstag 20.10.2022	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G
Freitag 21.10.2022	Ungarischer Rindergulasch mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln 1,G,I,J A(a),C	Hackbraten in Bratensauce mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J G,I G	Gedünstetes Seelachsfilet in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Bohnensalat D G,I 3,L	1/2 Grillhähnchen, dazu Paprika-Tomatenreis und Krautsalat G	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes G A(a)	Mediterrane Gemüsepfanne in Tomatensauce mit Bulgur G I A(a),G,I	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln C,G G,I 3,L 1,6 BE
Freitag 21.10.2022	Schokoladen-Minzpudding G	Schokoladen-Minzpudding G	Schokoladen-Minzpudding G	Schokoladen-Minzpudding G	Schokoladen-Minzpudding G	Schokoladen-Minzpudding G	Schokoladen-Minzpudding G
Samstag 22.10.2022	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 Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce, Petersilienkartoffeln und Bohnensalat D G,I 3,L	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce, Petersilienkartoffeln und Bohnensalat D G,I 3,L	<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH </div> <div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 5px;"> MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr </div> <div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 5px;"> SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr </div>		Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln 3,5,G,I,L G 3,L 2,6 BE
Samstag 22.10.2022	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G			Dessert G
Sonntag 23.10.2022	Hähnchenbrustfilet auf buntem Gemüse in Rahm, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G,I G G 3,L	Kasselerbraten in Burgundersauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 2,3,7 1,G,I,J G,I 3,L	Wildschweinrollbraten mit Preiselbeersauce, dazu Kartoffelklöße und Apfelmus 1,G,I,J 1,A(a),G 3	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat A(a),C,G,J G,I 3,L 8 3,5 BE
Sonntag 23.10.2022	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert 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 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 24.10. - 30.10.2022

43

	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 24.10.2022	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 7,G 2,3,I G	Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln 1,G,I,J G 3,L	Gebratene Hähnchenbrust in Käse-Kräutersauce, dazu Tomaten-Nudeln F G,I A(a),C,G,I	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Speck und Zwiebeln in typischer Sauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 2,I 1,8,G,I,J G 3,L	Kartoffelsalat mit Senf, Öl und Gemüse, dazu Partyfrikadellen A(a),C	Nudeln mit italienischer Tomatensauce 8,J A(a),C	Mageres Kasseler mit Bratensauce, Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree 2,3,7 1,G,I,J G 2,2 BE
Dienstag 25.10.2022	Zitronenmousse 1,G	Zitronenmousse 1,G	Zitronenmousse 1,G	Zitronenmousse 1,G	Zitronenmousse 1,G	Zitronenmousse 1,G	Zitronenmousse 1,G
Dienstag 25.10.2022	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,I,J 1,G,I,J G,I 3,L	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat A(a),D,G,I,J 8	Mexiko-Salat Salatmix, Gurke, Kidneybohnen, Mais, Hähnchenstreifen und Knoblauch-Dressing G	Eierpfannkuchen mit Quark-Rosinenfüllung, Butter, Zimt und Zucker 1,A(a),C,G	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Champignons und Gurke, dazu Kräuter-Kartoffelpüree 1,8,G,I,J G 2,8 BE
Mittwoch 26.10.2022	Erdbeer-Rhabarbergrütze	Erdbeer-Rhabarbergrütze	Erdbeer-Rhabarbergrütze	Erdbeer-Rhabarbergrütze	Erdbeer-Rhabarbergrütze	Erdbeer-Rhabarbergrütze	Erdbeer-Rhabarbergrütze
Mittwoch 26.10.2022	Schmorkohl mit Hackfleisch und Kartoffelpüree 1,G,I G	Grüner Erbseneintopf mit Suppengemüse, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,I,J	Gebratenes Pangasiusfilet, dazu Remouladensauce und gebackene Kartoffelspalten D 3,8,C,G,J A(a)	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm, dazu Bratkartoffeln mit mit Speck und Zwiebeln, dazu Tomatensalat A(a),C G,I 2,3	Kalter Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Sauerkirschsauce G	Kaiserschmarrn, dazu heißes Apfelmus A(a),C,G 3	Hackbraten in Sahnesauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln A(a) 1,G,I,J G 3,L 3 BE
Donnerstag 27.10.2022	Karamelpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamelpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamelpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamelpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamelpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamelpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamelpudding mit Sahnesauce 1,G
Donnerstag 27.10.2022	Fischragout in Kräuter-Rahmsauce mit Gemüwestreifen, dazu Risi Bisi D,G,I	2 Knacker auf Grünkohl mit Salzkartoffeln 2,3,J 2,3,G,I,J 3,L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I	Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln, Kräutern und Eieromelett, dazu Kartoffel-Röstitaler 1,2,3,G,I,J C,G	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen A(a),C	Grießbrei mit roter Mehrfruchtsauce A(a),G 1,G	Bratwurst „Thüringer Art“ mit dunkler Senfsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 7,I,J 1,G,I,J 8 3,L 3,3 BE
Freitag 28.10.2022	Grießbrei mit Kirschsauce A(a),G	Grießbrei mit Kirschsauce A(a),G	Grießbrei mit Kirschsauce A(a),G	Grießbrei mit Kirschsauce A(a),G	Grießbrei mit Kirschsauce A(a),G	Grießbrei mit Kirschsauce A(a),G	Grießbrei mit Kirschsauce A(a),G
Freitag 28.10.2022	Nudeln „Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Hackfleischsauce A(a)	Gebratenes Pangasiusfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Möhrensalat D G,I 3,L 2,3,8	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße und Speckstippe 3,I 2,3	Alex-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Croûtons, Ei und Paprika-Joghurt- Dressing G	Herbstlicher Gemüseeintopf mit Kürbis und und Reiseinlage G,I	Hähnchenbrustfilet auf Spargelcremesauce, buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln F G,I G 3,L 2,2 BE
Samstag 29.10.2022	Cappuccinopudding G	Cappuccinopudding G	Cappuccinopudding G	Cappuccinopudding G	Cappuccinopudding G	Cappuccinopudding G	Cappuccinopudding G
Samstag 29.10.2022	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 Kräutersauce, Erbsen und Salzkartoffeln D G,I 1 3,L	Gebratenes Schollenfilet mit Kräutersauce, Erbsen und Salzkartoffeln D G,I 1 3,L	Alex-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Croûtons, Ei und Paprika-Joghurt- Dressing G	Herbstlicher Gemüseeintopf mit Kürbis und und Reiseinlage G,I	Hähnchenbrustfilet auf Spargelcremesauce, buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln F G,I G 3,L 2,2 BE
Sonntag 30.10.2022	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G
Sonntag 30.10.2022	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kräuter-Kartoffelpüree 1,G,I,J G	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel, dazu Reis G	Lammkeulenbraten in kräftiger Kräutersauce, dazu Bohnen und Butterkartoffeln 1,G,I,J 1,G 3,G	Lammkeulenbraten in kräftiger Kräutersauce, dazu Bohnen und Butterkartoffeln 1,G,I,J 1,G 3,G	Lammkeulenbraten in kräftiger Kräutersauce, dazu Bohnen und Butterkartoffeln 1,G,I,J 1,G 3,G	Lammkeulenbraten in kräftiger Kräutersauce, dazu Bohnen und Butterkartoffeln 1,G,I,J 1,G 3,G	Schweinespießbraten in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 1,G,I,J G,I 3,L 2,3 BE
	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G

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 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 31.10. - 06.11.2022

44	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 31.10.2022	3 gebratene Fischstäbchen dazu Gemüse-Kräuterkartoffelpüree Mousse au Chocolat	3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Mousse au Chocolat		Gebratene Entenbrust „süß-sauer“, Chinagemüse mit Ananas und Reis Mousse au Chocolat		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.	Boulette mit Sahnesauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Mousse au Chocolat
Dienstag 01.11.2022	Geflügelfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Reis Pfersichkompott	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln Pfersichkompott	Bunter Gemüseeintopf mit Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage Pfersichkompott	Grünkohlplatte mit Kasseler, Kartoffelknacker, dazu Salzkartoffeln Pfersichkompott	Bulgursalat mit Tomate und Zucchini, dazu Hähnchennuggets Pfersichkompott	Sternchennudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Brötchen Pfersichkompott	Ungarischer Rindergulasch mit Brechbohnen und Salzkartoffeln Pfersichkompott
Mittwoch 02.11.2022	Currywurst frische grobe Bratwurst mit Ketchupsauce und gebackenen Kartoffelspalten Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack	2 kleine Bouletten auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack	3 „Matjesfilets“ mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack	Chef-Salat Salatmix, Tomate, Kochschinkenstreifen, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack	Bunte Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln dazu Möhrenbrot Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack
Donnerstag 03.11.2022	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen Pudding mit Pistazien-Geschmack	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Pudding mit Pistazien-Geschmack	Gebratenes Pangasiusfilet mit Kräuter-Senfauce, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Pudding mit Pistazien-Geschmack	2 kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensauce, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat Pudding mit Pistazien-Geschmack	Fingerfood frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip Pudding mit Pistazien-Geschmack	Nudeln mit Tomaten-Käsesauce Pudding mit Pistazien-Geschmack	Mageres Kasseler mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Pudding mit Pistazien-Geschmack
Freitag 04.11.2022	Kleine Boulette auf Schmorgrüben mit Petersilienkartoffeln Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce	Gebratenes Seelachsfilet mit Champignonsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce	2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, Rotkohl und Kartoffelpüree Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce	Wrap gefüllt mit Hackfleisch, Salat, Paprika, Mais und Käse Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce	Milchreis mit Zimt und Zucker und Apfelkompott Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce	Nudelsuppe mit Gemüse und Hühnerfleisch Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce
Samstag 05.11.2022	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	 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		Kalbsbratwurst mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln Dessert
Sonntag 06.11.2022	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle Dessert	Gebratene Hähnchenbrust auf Geflügelsauce, Fingermöhren und Salzkartoffeln Dessert		Rindersauerbraten „Rheinischer Art“ in Rosinensauce mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße Dessert			Putenkeulenbraten mit Geflügelsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln Dessert

*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 07.11. - 13.11.2022

45	kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 07.11.2022	Lose Wurst mit Kartoffelpüree und kaltem Apfelmus	Eisbeinflisch auf Sauerkraut mit Erbs- und Kartoffelpüree	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kräuter-Kartoffelpüree	Penne-Nudelsalat mit Gemüseeinlage dazu Wiener Würstchen	Nudeln mit Tomatensauce	Rindergulasch, dazu Fingermöhren und Kartoffelpüree
Dienstag 08.11.2022	Hackfleischpfanne „Jäger Art“ mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelpüree	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen	Hähnchenpfanne „Chinesisch“ mit Hühnerfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis	Sauerkrautplatte mit Kasseler, Bratwürstchen und Wiener Würstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Milchbrötchen	Schokoladenpuddingsuppe mit Zwieback	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat
Mittwoch 09.11.2022	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Rahmwürsing, dazu Kartoffelpüree	2 Knacker auf Grünkohl mit Salzkartoffeln	2 kleine Bouletten in Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln	Gebratenes Schollenfilet mit zerlassener Butter, Kapern und Zitrone, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat	Hawaii Salat mit Salatmix, Tomate, Käse, Schinken, Ananas und Kokos-Curry-Dressing	Reissuppe mit Gemüseeinlage, und Roggenvollkornbrot	Gebratene Hähnchenbrust mit Rotweinsauce, dazu Schwarzwurzeln in Rahm und Petersilienkartoffeln
Donnerstag 10.11.2022	Kleines Hähnchenschnitzel auf Geflügelsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln	Hackbraten mit Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln	Rindergulasch-Topf mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Kartoffelwürfeln	„Griechische Platte“ Gyros-Schweinegeschnet- zeltes mit Zwiebeln und ein kleines Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprikareis und Tsatsiki	Kalter Milchreis dazu Sauerkirschsauce	Penne mit Kürbis- Käsecremesauce	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat
Freitag 11.11.2022	Hackfleischröllchen auf Paprikagemüse, dazu Risi-Bisi	2 Matjesfilets „Hausfrauen Art“ in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce mit Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Spinalnudeln	1/2 Grillhähnchen, dazu Gemüse-Kräuter- Kartoffelpüree und Krautsalat	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt- Dressing	Gemüsecremesuppe und Brötchen	Schweinebraten mit Bratensauce, Rotkohl und Petersilienkartoffeln
Samstag 12.11.2022	Hähnchenfleisch in Currysauce mit Fruchteinlage, dazu bunter Gemüseeis	Bratwurst „Thüringer Art“ in Bratensauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree	Gebratenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat	Gebratenes Entenkeule mit Geflügelsauce, Fingermöhren und Kartoffelklöße	Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Ge- schmack	Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Ge- schmack	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischbällchen
Sonntag 13.11.2022	2 Kochklopse auf Blumenkohl in Rahm, dazu Kräuter- Kartoffelpüree	Schweinesauerbraten „Rheinischer Art“ in Rahmsauce mit Rosinen, Rotkohl und Kartoffelklöße	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesauce mit Champignons, dazu grüne Erbsen und Petersilienkartoffeln

**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 | 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