



Speiseplan vom 16.10. - 22.10.2023

42	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Kalt-Menü
Montag 16.10.2023	Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce A(a), G, I BE 3, 8 3	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2, 3, 7, G, I, J BE 3, 3 3	Hackbraten mit Bratensauce, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree A(a), 1, G, I, J, 1, G, G BE 3, 6 3	Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ mit Champignons in Rahm, dazu Röstitaler und Bohnensalat A(a), G, I BE 4, 5 3	Bulgur-Salat mit Cevapcici 8, A(a) 3	Milchreis mit Zimt und Zucker G BE 5, 0 3	Kasselerbraten -Kalt mit Sahneerrettich, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 2, 3, 7, 8 C, G, I, J, L
Dienstag 17.10.2023	Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage und Roggenvollkornbrot G, I, A(a, b) BE 4, 6 1, G	3 Maultaschen Nudelteig mit Fleisch-Spinatfüllung, dazu Tomaten-Käsesauce A(a), C, I, G, I BE 4, 6 1, G	Fleischkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 1, 2, 3, 7, 1, G, I, J, 1, G, G 2, 3, BE 3, 1 1, G	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Möhrensalat A(a), D, G, I, J, G 2, 3, 8, BE 5, 1 1, G	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellaabällchen 3, 5, A(a), G, J, L 1, G	Nudeln mit Tomatensauce A(a), G, I BE 6, 2 1, G	Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Kartoffelsalat mit Senf und Öl 2, 3, 4, 8 C, D, G, I, L
Mittwoch 18.10.2023	2 kleine Bouletten auf Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree A(a), C, G, I, G BE 3, 2 1, G	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Möhren-Steckrübgemüse und Salzkartoffeln A(a), 1, G, 1, G, 3, L BE 4, 3 1, G	3 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 7, 6, 2, 3, I, G BE 3, 4 1, G	Pfifferlinge in Rahmsauce mit Eieromelett, dazu gebackene Kartoffelspalten 1, 2, G, I, J, G, C A(a) BE 2, 8 1, G	Chef-Salat Salatmix, Tomate, Kochschinkenstreifen, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing 2, 3, 7, C, G G 1, G	Ditalini-Nudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Sonnenblumenkernbrötchen A(a), G, I, A(a, d) BE 2, 8 1, G	"Schlachteplatte" Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, dazu Vollkornbrot und Butter 2, 3, 4, 5, 7 A(a, b), G, I, J, L
Donnerstag 19.10.2023	Gekochtes Ei mit Senfsauce, Salzkartoffeln und Rote Bete C, G, I, J, 3, L, 8 BE 3, 8 1, G	Fischragout Pangasius, Tilapia und Wildlachs in Kräutersauce, dazu Reis D, G, I, G, I BE 5, 8 1, G	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischeinlage G, I BE 1, 8 1, G	2 kleine Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Bratensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat A(a), 1, G, I, J, 2, 3, BE 5, 4 1, G	Thunfisch-Wrap Salatmix, Gurke, Tomate und Thunfisch in einer Spinat-Tortilla 3, A(a), C, D, G, J G, I BE 4, 6 1, G	Kürbis-Gemüsepfanne mit Tomatenreis G, I BE 4, 6 1, G	Schweizer Käse-Wurstsalat garniert mit Ei und Tomate, dazu Bauernbrot und Butter 2, 3, 7 A(a, b, c, d), C, G, J
Freitag 20.10.2023	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln A(a), 2, 3, 7, G, I BE 6, 6 G	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln C, G, G, I, 3, L 2, 1, BE G	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G, I, G, I BE 5, 8 G	Gebrautes Hähnchenbrustfilet mit Käse-Kräutersauce, dazu Blattspinat und Nudeln F, G, I, G, I, A(a), 3, 1, BE 3, 1 G	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Milchbrötchen G, A(a), C, G G	Rote Bete-Kartoffel-cremesuppe und Hafervollkornbrot G, I, A(a, c, d) BE 4, 5 G	2 Bouletten mit Tsatsiki, dazu mediterraner Bulgursalat A(a), C, G, J G
Samstag 21.10.2023	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln A(a), 1, G, I, J, 1, G, 3, L, BE 4, 5 G	Hühnereintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Hühnerfleisch G, I BE 2 G	Mageres Kasseler mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln 2, 3, 7, 1, G, I, J, 8, 3, L, 3, 5, BE G	Gebrautes Forellenfilet mit Kräuter-Buttersauce, Salzkartoffeln und Möhrensalat D, G, I, 3, L, 2, 3, 8, BE 3, 2 G	<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>		paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Nudelsalat mit Mayonnaise 3 A(a), C, J
Sonntag 22.10.2023	3 Eierkuchen mit Vanillesauce A(a), C, G, G BE 5, 3 G	Ungarischer Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln 1, G, I, J, A(a), C BE 4, 0 G	Schweinesauerbraten "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Rosenkohl und Kartoffelklöße 1, G, I, J, G, BE 3, 6 G	2 kleine Rinderrouladen "Hausfrauen Art" gefüllt Speck, Zwiebeln und Gurke, in typischer Sauce, Rotkohl und Kartoffelklößen 2, I, 1, 8, G, I, J, 8, 1, A(a), BE 3, 3 G			Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Mandarinen, dazu Toast und Butter 3 A(a), C, G, J

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 23.10. - 29.10.2023

43	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Kalt-Menü
Montag 23.10.2023	Knacker und Pinkel auf Grünkohl, dazu Salzkartoffeln Kirschkompott	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln Kirschkompott	Schweinegulasch mit Blumenkohl in Rahm und Kartoffelpüree Kirschkompott	Schweinenackensteak "Hawaii" mit Ananas und Käse in Currysauce, dazu Risi-Bisi Kirschkompott	Penne-Nudelsalat mit Gemüseeinlage und 2 Mini Bouletten Kirschkompott	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Ciabatta Kirschkompott	Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt, dazu Waldorfsalat garniert mit Früchten, dazu Toast und Butter
Dienstag 24.10.2023	Schweineschnitzeltes "Züricher Art" mit Champignons und Spiralnudeln Zitronen-Joghurtcreme	3 Fischstäbchen mit Bratensauce und Kartoffelpüree, dazu Weißkrautsalat Zitronen-Joghurtcreme	Schweinebraten mit Bratensauce, Rotkohl und Petersilienkartoffeln Zitronen-Joghurtcreme	Gebratenes Seelachsfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Gurkensalat Zitronen-Joghurtcreme	Griechischer Salat Salatmix, Gurke, Kochschinkenstreifen, Balkankäse, Peperoni und Tsatiki-Dressing Zitronen-Joghurtcreme	Nudeln mit Tomatensauce Zitronen-Joghurtcreme	Feiner Heringssalat mit Gurke, Zwiebel und Apfel angemacht mit Mayonnaise, dazu Hafervollkornbrot und Butter
Mittwoch 25.10.2023	Buntes Eierragout in Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln Kirschcreme	Lauch-Käsesoufflé mit Hackfleisch Kirschcreme	Feine Bratwurst mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln Kirschcreme	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln, Fingermöhren und Kräuter-Kartoffelpüree Kirschcreme	Fingerfood frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip Kirschcreme	Schokoladenpudding- suppe mit Zwieback Kirschcreme	Käseplatte mit drei verschiedenen Käsesorten, dazu Bauernbrot und Butter
Donnerstag 26.10.2023	Hühnerfricassee mit Champignons, Spargel, Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln Quarkspise mit Bananen- geschmack	Geflügelboulette mit Geflügelsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln Quarkspise mit Bananen- geschmack	Steckrübeneintopf mit Möhren, Kartoffel- würfeln, Petersilie und Kasselerfleisch Quarkspise mit Bananen- geschmack	Rindersauerbraten "Rheinischer Art" in Rosinensauce mit Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Quarkspise mit Bananengeschmack	Hopsi-Fit-Salat mit Salatmix, Gurke, Tomate, Körner-Mix, Croûtons und Bärlauch- Joghurt-Dressing Quarkspise mit Bananengeschmack	Eiernudeln mit Kürbis-Käsesauce Quarkspise mit Bananengeschmack	Hausmachersülze mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise
Freitag 27.10.2023	Nudeln "Bolognese Art" Penne mit Hackfleisch- Tomatensauce Schokoladen-Grießpudding	Gebratenes Pangasiusfilet auf Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Schokoladen-Grießpudding	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Champignons und Gurke, dazu Eiernudeln Schokoladen-Grießpudding	Kasseler auf Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Schokoladen-Grießpudding	Kalter Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Sauerkirschsauce Schokoladen-Grießpudding	Blumenkohlcremesuppe, dazu Brötchen Schokoladen-Grießpudding	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen
Samstag 28.10.2023	Currywurst frische grobe Bratwurst mit Ketchupsauce und gebackenen Kartoffelspalten Dessert	Möhrensuppe mit Wiener Würstchen Dessert	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Dessert	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Kartoffel-Röstitaler Dessert	 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		Boulette an buntem Nudelsalat mit Mayonnaise
Sonntag 29.10.2023	Wirsinghohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree Dessert	Hähnchenkeule auf Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter- Kartoffelpüree Dessert	Pilzpfanne in Rahmsauce, dazu Serviettenknödel Dessert	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Dessert			2 Scheiben Römerbraten dazu bunter Kartoffelsalat

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 | | 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 30.10. - 05.11.2023

44	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Kalt-Menü
Montag 30.10.2023	Bunter Kürbiseintopf mit Reiseinlage G,I 2,1 BE Früchte Quark G	Schweinespießbraten mit Bratensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 1,G,I,J 8 3,L Früchte Quark G	2 kleine Bouletten auf buntem Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C G,I G Früchte Quark G	"Griechische Platte" Gyrosfleisch, Cevapcici mit Zwiebeln, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki G 3,8 BE Früchte Quark G	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 3,8,C,G,J 2,3,7 Früchte Quark G	Grießbrei mit heißer Sauerkirchsauce A(a),G 1 5,1 BE Früchte Quark G	Eiersalat mit Gemüseinlage und Mayonnaise, dazu Brötchen 3,C,J A(a)
Dienstag 31.10.2023	Lose Wurst mit Kartoffelpüree und kaltem Apfelmus A(a) G 3 3,5 BE Schokoladen-Minzpudding G	2 Knacker auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 2,3,7 2,3,I G 2,7 BE Schokoladen-Minzpudding G	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree G,J 1,G,I,J G 2 BE Schokoladen-Minzpudding G	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Tomatensalat A(a),C G,I 2,3 4,7 BE Schokoladen-Minzpudding G	Reformationstag		"Wurstplatte" Mortadella, Salami, Rot- und Leberwurst, dazu Vollkornbrot und Butter 1,2,3,5,7 A(a,b,d),G,I,L
Mittwoch 01.11.2023	Currywurstgulasch Geflügel-Wienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Penne 2,3,7,G,I A(a) 3,4 BE Birnenkompott I	Gekochtes Ei in Senfsauce mit Buttermöhren und Salzkartoffeln C G,I,J 1,G 3,L 2,7 BE Birnenkompott I	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, dazu Paprika-Maisgemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,G 1,G 3,L 3,9 BE Birnenkompott I	Gebratene Entenbrust mit Geflügelsauce, Kartoffel-Kürbispüree und Rotkrautsalat A(a),c,F 1,G G,I 2,6 BE Birnenkompott I	Bunter Nudelsalat mit Mayonnaise, Erbsen, Mais und Paprika, dazu Hähnchennuggets 3,A(a),C,J A(a) Birnenkompott I	Kürbiscremesuppe mit Brötchen G,I A(a) 4 BE Birnenkompott I	2 Rollmopse mit Zwiebelringen und Tomate, dazu bunter Kartoffelsalat 8 D,J
Donnerstag 02.11.2023	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke 1,G,I,J G 8,J 2,5 BE Cappuccinopudding G	Eierkuchen mit Schokosauce A(a),C,G G 9,3 BE Cappuccinopudding G	Gedünstetes Pangasiusfilet in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Bohnensalat D G,I 3,L 3 BE Cappuccinopudding G	Sauerkrautplatte mit Kasseler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,I 2,3,7 7,G 2,3,G 2,7 BE Cappuccinopudding G	Jackfruit-Wrap gefüllt mit Salatmix, Mayonnaise, Käse und smoked pulled Jackfruit 3,A(a),C,G,J A(a,b) 6,3 BE Cappuccinopudding G	Pusztapfanne Vegetarisches Geschnetzeltes in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu Reis G,I A(a,b) 6,3 BE Cappuccinopudding G	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 3,8 A(a),C,J
Freitag 03.11.2023	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Hühnerfleischeinlage G,I 1,5 BE Vanillepudding G	Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce und Fusilli 2,A(a) G,I A(a) 7,6 BE Vanillepudding G	Bördeländer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I 2,5 BE Vanillepudding G	"Rotweinhähnchen" Hähnchenkeule in Rotweinsauce, dazu Bouillonkartoffeln und Rotkrautsalat 1,G,I,J G,I 4,5 BE Vanillepudding G	American Salat Salatmix, Gurke, Paprika, Tomate, Ei, Kochschinken- und Hähnchenbruststreifen, dazu Thousand-Island-Dressing 2,3,7,C G,I BE 6,2 Vanillepudding G	Nudeln mit Tomatensauce A(a) G,I BE 6,2 Vanillepudding G	Boulette mit Couscoussalat A(a),C
Samstag 04.11.2023	Boulette in Bratensauce, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 7,A(a),C 1,G,I,J 8 3,L 3,7 BE Dessert G	Grüner Erbseneintopf mit Suppengemüse, dazu Apfelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,I,J 3,9 BE Dessert G	3 Kochklose auf Wirsing in Rahm, dazu Petersilienkartoffeln A(a),C,G,J G,I 3,L 3,1 BE Dessert G	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce, Petersilienkartoffeln und Gürkensalat D G,I 3,L 3 BE Dessert G			Sahniger Kräuterquark mit Gurke und Tomate, dazu Vollkornbrot und Butter A(a,b),G
Sonntag 05.11.2023	Hähnchenbrustfilet auf buntem Gemüse in Rahm, dazu Kräuter-Kartoffelpüree F G,I G 2,8 BE Dessert G	Hackbraten in Sahnesauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln A(a) 1,G,I,J G 3,L 3,5 BE Dessert G	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G 3,3 BE Dessert G	Thüringer Rostbrät Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln, dazu gebackene Kartoffelspalten J 1,G,I,J A(a) 3 BE Dessert G			Prager Schinkenbraten , dazu bunter Nudelsalat mit Mayonnaise 2,3,7 A(a),C,G,J

 **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 Milchprodukte | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Paranüsse j) Pistazien | I Macadamia oder Queenslandnüsse | J Sellerie und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfit | 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 06.11. - 12.11.2023

45	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Kalt-Menü
Montag 06.11.2023	Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage 1,6 BE	3 Kochklopse in Kapernsauce, mit Möhren, dazu Salzkartoffeln 3,3 BE	Gebratene Hähnchenbrust auf Kartoffel-Spinat-Pfanne 2,1 BE	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 3,3 BE	Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten 8	Bunte Fusilli "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce 6,2 BE	Feiner Fleischsalat mit Brötchen und Butter 2,3,7,8,C,J A(a) G
Dienstag 07.11.2023	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis 5,1 BE	Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree 3,9 BE	Feine Bratwurst mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 2,3 BE	Kasseler mit Grünkohl und Salzkartoffeln 2,3 BE	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing 2,3 BE	Gelbe Erbsensuppe mit Hafervollkornbrot 5,3 BE	"Vesperplatte" Schinkenspeck, Sülze, Bierschinken, Camembert, saure Gurke, dazu Bauernbrot und Butter 2,3,7,8 A(a,b,c,d),J,J,G
Mittwoch 08.11.2023	Brokkoli in holländischer Sauce mit vegetarischem Geschnetzelten, dazu Salzkartoffeln 2,9 BE	Bratwurst mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln 3,3 BE	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebeln, dazu Kartoffelspalten und Tsatsiki 3,4 BE	3 "Matjesfilets" mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Petersilienkartoffeln 2,6 BE	Wrap gefüllt mit Hackfleisch, Salat, Paprika, Mais und Käse 3,3 BE	Nudeln mit Tomaten-Sahnesauce 6,7 BE	Brathering mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade 1,8 A(a),D,J
Donnerstag 09.11.2023	Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln BE 7,9	Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille und Kartoffelpüree 5,5 BE	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis 5,8 BE	Picatta Milanese Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle, dazu Tomatensauce, Penne und 4,9 BE	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen 3,5,A(a),G,J,L	Grießbrei mit Fruchtsauce 5,0 BE	Hähnchenschnitzel mit Ketchup, dazu Nudelsalat mit Mayonnaise 3 A(a),C,J
Freitag 10.11.2023	Chili con carne Hackfleisch und Kidneybohnen in Tomatensauce, dazu Reis 5,6 BE	Eieromelett mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 3,0 BE	Nudel-Eintopf mit Tomaten, Möhren, Porree, Kräutern und Fleischbällchen 2,3 BE	Putenkeulenbraten mit Geflügelsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 3,2 BE	Kalter Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Sauerkirschsauce 3,2 BE	Kartoffelcremesuppe mit Kornquarkbrötchen 3,7 BE	Roter Heringssalat mit Apfel- .Gurke- und rote Betestückchen, dazu Vollkornbrot und Butter 2,8 A(a),C,D,G,J
Samstag 11.11.2023	Hefeklöße , dazu Pflaumensauce 5,2 BE	gelber Erbseneintopf mit Geflügelwiener-Scheiben 3,8 BE	Bratwurst "Thüringer Art" in dunkle Senfsauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,5 BE	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Grünkohl und Kartoffelklöße 2,7 BE	<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: #ffe0b2; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 5px;"> MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr </div> <div style="background-color: #ffe0b2; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 5px;"> SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr </div>		
Sonntag 12.11.2023	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kräuter-Kartoffelpüree 2,8 BE	Schweinegulasch , dazu Rotkohl und Eiernudeln 4 BE	Truthahnbraten , in Preiselbeersauce, dazu glasierte Fingermöhren und Kartoffel-Kürbispüree 3 BE	Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel und Champignons, dazu Röstitaler 3 BE			Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 2,3,7

*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 Sulfit | 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