

Menüplan vom 19.08.2024 - 25.08.2024

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 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



34	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 19.08.2024	Nudeln mit Tomatensauce Apfelmus	Geflügelragout mit Rotkohl und Salzkartoffeln Apfelmus	Schweinegulasch "Jäger Art" mit Waldpilzen, Möhrengemüse und Kartoffelpüree Apfelmus	Wildschweinrollbraten mit Preiselbeersauce und Spätzle Apfelmus	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfel, dazu Geflügelwiener Apfelmus	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus
Dienstag 20.08.2024	Geflügelfleischklößchen in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren dazu Reis Stracciatellajoghurt	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Stracciatellajoghurt	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln dazu Möhrensalat Stracciatellajoghurt	Sauerkrautplatte mit Kassler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Stracciatellajoghurt	Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Kartoffelsalat mit Senf und Öl Stracciatellajoghurt	Nudeln "Primavera" mit Gemüse-Sahnesauce Stracciatellajoghurt
Mittwoch 21.08.2024	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfel Pudding mit Vanillegeschmack	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln Pudding mit Vanillegeschmack	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebelringen und Kartoffelspalten, dazu Tsatsiki Pudding mit Vanillegeschmack	Gebratenes Seelachsfilet in Kräutersensauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln Pudding mit Vanillegeschmack	"Schlachteplatte" Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, dazu Vollkornbrot und Butter Pudding mit Vanillegeschmack	Weißer Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln, dazu Maisbrot Pudding mit Vanillegeschmack
Donnerstag 22.08.2024	Kohlrabi-Möhrensuppe mit Kartoffelwürfeln und Hühnerfleischeinlage Joghurt Kirsch Banane	Hackbraten mit Bratensauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Joghurt Kirsch Banane	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Joghurt Kirsch Banane	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Joghurt Kirsch Banane	Feiner Heringssalat mit Gurke, Zwiebeln und Apfel, angemacht mit Mayonnaise, dazu Kartoffelbrot und Butter Joghurt Kirsch Banane	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten- Kräutersauce Joghurt Kirsch Banane
Freitag 23.08.2024	2 Gekochte Eier mit Senfsauce und Salzkartoffeln dazu Rote Bete Rote Grütze mit Sahne	Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce dazu Reis und Rote Bete Rote Grütze mit Sahne	Bayrischer Leberkäse in dunkler Senfsauce, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln Rote Grütze mit Sahne	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Rote Grütze mit Sahne	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise Rote Grütze mit Sahne	Brokkolicremesuppe dazu Vollkornbrot Rote Grütze mit Sahne
Samstag 24.08.2024	Reiseintopf mit Spargel, Erbsen, Eierstich und Hühnerfleisch Dessert	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis Dessert	Schweinesauerbraten "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Rosenkohl und Kartoffelklöße Dessert	Gebratenes Rotbarschfilet mit Zitronen-Kräutersauce und Salzkartoffeln dazu Gurkensalat Dessert	<div style="text-align: center;"> <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> </div>	
Sonntag 25.08.2024	Eierkuchen mit Vanillesauce Dessert	Kassler in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffelpüree Dessert	Truthahnbraten in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree Dessert	Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler Dessert		

MENÜLINIEN 1,2,3,4 UND KALT-MENÜ
bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag

MENÜLINIE 6
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag

Menüplan vom 26.08.2024 - 01.09.2024

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



35	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 26.08.2024	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis Joghurt Vanille	Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille und Kartoffelpüree Joghurt Vanille	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Joghurt Vanille	Rindergulasch "Stroganoff" in Sauerrahmsauce mit Champignons, Gurke und Eiernudeln Joghurt Vanille	Nudelsalat mit Gemüse, dazu Hähnchennuggets Joghurt Vanille	Sternchennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Joghurt Vanille
Dienstag 27.08.2024	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis Grießdessert	3 Kochklopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rotkohl-Apfelrohkost Grießdessert	Fleischkäse mit Schmorzwiebeln und Kartoffel-Selleriepüree Grießdessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm und Röstitaler Grießdessert	Roter Heringssalat mit Apfel-, Gurken- und Rote Betestückchen, dazu Vollkornbrot und Butter Grießdessert	Süßkartoffel-Möhrencremesuppe dazu Malzbrot Grießdessert
Mittwoch 28.08.2024	Muschelnudelsuppe mit Gemüse- und Hühnerfleischeinlage Erdbeerpudding mit Sahne	Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce und Nudeln Erdbeerpudding mit Sahne	Hackbraten in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Kartoffelpüree Erdbeerpudding mit Sahne	Gedünstetes Hoki-Filet in Honig-Senfsauce mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln Erdbeerpudding mit Sahne	Hausmachersülze mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise Erdbeerpudding mit Sahne	Nudeln mit Tomatensauce Erdbeerpudding mit Sahne
Donnerstag 29.08.2024	Buntes Eierragout in Kräutersauce, und Salzkartoffeln Schokoladenpudding	Geflügelboulette mit Geflügelsauce, Erbsen-Maisgemüse und Salzkartoffeln Schokoladenpudding	Kassler in Bratensauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree Schokoladenpudding	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln Schokoladenpudding	Brathering mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade Schokoladenpudding	Schokopuddingsuppe mit Zwieback Schokoladenpudding
Freitag 30.08.2024	Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce Joghurt Mango	Backfisch mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat Joghurt Mango	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree Joghurt Mango	"Thüringer Rostbrätl" Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelspalten Joghurt Mango	Kalter Milchreis mit Apfelmus Joghurt Mango	Reissuppe mit Gemüseeinlage, dazu Vollkornbrot Joghurt Mango
Samstag 31.08.2024	Bördeländer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Dessert	Hefeklöße mit Pflaumensauce Dessert	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree Dessert	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree Dessert	<div style="text-align: center;">  <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> </div>	
Sonntag 01.09.2024	2 Spiegeleier auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln Dessert	Ungarischer Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln Dessert	Hähnchenkeule auf Sommergemüse in holländischer Sauce mit Kräuterkartoffelpüree Dessert	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree Dessert		

JETZT NEU

MENÜLINIEN 1,2,3,4 UND KALT-MENÜ
bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag
MENÜLINIE 6
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag

Menüplan vom 02.09.2024 - 08.09.2024

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



36	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 02.09.2024	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben 2,3,7 2,6 BE	Möhrenbratling mit Brokkolicremesauce und Salzkartoffeln A(a),C,I,K G,I 3,L 4,5 BE	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelpüree 1,G,I,J 8 G 3,2 BE	Sauerkrautplatte mit Kassler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,I 2,3,7 G 2,3 2,7 BE	Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten 8,J A(a),C 3,3 BE	Milchreis mit Zimt und Zucker G 4,7 BE
Dienstag 03.09.2024	Hot-Dog-Wurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Hot-Dog-Sauce, dazu Penne 2,3,7,8 G,J A(a) 6,7 BE	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,G 1,G 3,L 3,9 BE	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce mit Salzkartoffeln G,J 1,G,I,J 3,L 3,4 BE	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 1,G,I,J 8 G 3,6 BE	2 Rollmopse mit Zwiebelringen und Tomaten, dazu bunter Kartoffelsalat D,J 8 3,0 BE	Blumenkohlcremesuppe mit Curry und Kokos dazu Möhrenbrot G,I A(a,b) 3,2 BE
Mittwoch 04.09.2024	Putengeschnitzeltes mit Gemüseeinlage und Reis G,I 5,6 BE	2 Gekochte Eier in Senfsauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln C G,I,J 1,G 3,L 3,1 BE	2 kleine Bouletten auf buntem Sommergemüse in holländischer Sauce, mit Kartoffelpüree A(a),C G,I G 2,8 BE	Gebratenes Seelachsfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln dazu Rotkohl-Apfelrohkost D G,I 3,L 3,4 BE	"Schlachteplatte" Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, dazu Vollkornbrot und Butter 2,3,4,5,7 G,I,J,L A(a,b) G 2,5 BE	Ditalini-Nudelsuppe "Royal" mit Gemüseeinlage und Eierstich A(a) G,I C 1,0 BE
Donnerstag 05.09.2024	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke 1,G,I,J G 8,J 2,3 BE	Eierkuchen mit heißer Schokoladensauce A(a),C,G G 6,6 BE	Kalbsbratwurst mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Kräuterkartoffeln 7 1,G,I,J G,I 3,L 2,7 BE	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G 8 1,A(a),G 3,3 BE	"Feiner Heringssalat" mit Gurke, Zwiebeln und Apfel, angemacht mit Mayonnaise dazu Maisbrot und Butter 2,D C,G,I A(a,b,d),F,K G 2,7 BE	Nudeln mit Tomatensauce A(a) G,I 5,8 BE
Freitag 06.09.2024	Nudeln "Carbonara Art" Penne und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln A(a) G,I 2,3,7 5,3 BE	Fischbratling mit Dillsauce und Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat A(a),D,G G,I G 3,4 BE	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln F 1,G 1,G 3,L 3,0 BE	Rinderroulade "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen 2,J 1,8,G,I,J 8 1,A(a),G 3,3 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 3,8 A(a),C,J 3,8 BE	Tomatencremesuppe mit Eibly-Einlage dazu Vollkornbrot G,I A(a) A(a,b) 4,8 BE
Samstag 07.09.2024	Reiseintopf mit Spargel, Erbsen, Eierstich und Hühnerfleisch C,G,I 1,8 BE	2 Quarkkeulchen mit Vanillesauce 2,3,5,A(a) 1,G 5,6 BE	Hackfleisch-Gemüsepfanne mit Butterspätzle 1,I A(a),C,G 2,8 BE	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce und Salzkartoffeln dazu Gurkensalat D G,I 3,L 3,0 BE	<div style="text-align: center;">  <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> </div>	
Sonntag 08.09.2024	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln C,G,I G,I 3,L 2,3 BE	Wirsingkohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree G,J 1,G,I,J G 2,6 BE	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G 2,8 BE	"Rotweinhähnchen" Hähnchenkeule in Rotweinsauce, mit Bouillonkartoffeln 1,G,I,J 3,L 3,1 BE		

MENÜLINIEN 1,2,3,4 UND KALT-MENÜ
bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag

MENÜLINIE 6
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag

Menüplan vom 09.09.2024 - 15.09.2024

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



37	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 09.09.2024	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Joghurt Vanille	Eieromelett mit Möhrengemüse in Rahm und Kartoffelpüree Joghurt Vanille	Wildgulasch mit Rotkohl und Kartoffelklöße Joghurt Vanille	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, Erbsen und Röstitaler Joghurt Vanille	Penne-Nudelsalat mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets Joghurt Vanille	Fadennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Joghurt Vanille
Dienstag 10.09.2024	Schweinegeschnetzeltes mit Gemüsereis Erdbeerjoghurt	Couscous-Käsebratling mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree Erdbeerjoghurt	Hähnchenschnitzel "Jäger Art" mit Champignons in Rahm und Röstitaler Erdbeerjoghurt	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Erdbeerjoghurt	Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Kartoffelsalat mit Senf und Öl Erdbeerjoghurt	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Erdbeerjoghurt
Mittwoch 11.09.2024	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Grießpudding	Bratwurst mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln Grießpudding	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree Grießpudding	Gedünstetes Pangasiusfilet in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost Grießpudding	Kalter Milchreis mit Kirschsauce Grießpudding	Polentasuppe mit Lauch, Möhren, Paprika und Kartoffelwürfeln dazu Maisbrot Grießpudding
Donnerstag 12.09.2024	Wurzener Linseneintopf mit Suppengemüse dazu Hafervollkornbrot Rote Grütze mit Sahne	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Rote Grütze mit Sahne	Schweinebraten mit Bratensauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Rote Grütze mit Sahne	Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Butterbohnen und Salzkartoffeln Rote Grütze mit Sahne	Roter Heringsalat mit Apfel-, Gurken- und Rote Betestückchen, dazu Vollkornbrot und Butter Rote Grütze mit Sahne	Grießbrei mit fruchtiger Beersauce Rote Grütze mit Sahne
Freitag 13.09.2024	Nudeln "Bolognese Art" Fusilli mit Tomatenhackfleischsauce Fruchtjoghurt Pfirsich Melba	2 Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree dazu Rotkohlröhkost Fruchtjoghurt Pfirsich Melba	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis Fruchtjoghurt Pfirsich Melba	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt Pfirsich Melba	Hausmachersülze mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise Fruchtjoghurt Pfirsich Melba	Kartoffel-Lauchcremesuppe dazu Vollkornbrot Fruchtjoghurt Pfirsich Melba
Samstag 14.09.2024	Kaiserschmarrn mit heißem Apfelmus Dessert	Gelber Erbseneintopf mit Geflügelwienerscheiben Dessert	Feine Bratwurst mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln Dessert	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, und Kartoffelpüree dazu Gurkensalat Dessert	<div style="text-align: center;">  <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> </div>	
Sonntag 15.09.2024	2 Spiegeleier auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln Dessert	Hähnchenkeule auf Sommergemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuterkartoffelpüree Dessert	Truthahnbraten in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree Dessert	Holzfüllersteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck Dessert		

MENÜLINIEN 1,2,3,4 UND KALT-MENÜ
bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag

MENÜLINIE 6
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag