

Speisenplan vom 18.09.2017 bis 24.09.2017



Speiseplan für die Woche
Das Küchenteam wünscht Ihnen
einen guten Appetit
Zum Preis von 9.50 Euro

Zu jedem Menü servieren wir eine Tagessuppe

Montag, 18. September 2017

a,b,d,h,i,f 1nd	Rotbarschfilet gebraten dazu einen gem Salat und Butterkartoffeln	Putencurrygeschnetzeltes mit Reis und einem Eisbergsalat in Sahne-Dilldressing	acd7 d d7
------------------------	---	---	-------------------------

Fruchtcocktail

Dienstag, 19. September 2017

1,4,5,6 a,d, a,d b,l,d,i,h,a	Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree	Hackfleischpfanne mit Paprika und Mais dazu einen gem Salat und Spiralen-Nudeln	a,b,d,
---------------------------------------	---	--	--------

Fruchtjoghurt

Mittwoch, 20. September 2017

1,4,5,6,7 d b,l,d,i,a,h	Leberkäse gebraten mit Kohlrabigemüse dazu Kartoffelpüree	Deftiger Gemüse Eintopf mit Fleischwürfel und einer Bockwurst	f,l,d,i,a,h 5 4,5,6,7
-----------------------------------	--	--	---------------------------------

Frischobst

Donnerstag, 21. September 2017

b a,d,i 7 b,l,d,iah	3 gekochte Eier in Sensauce dazu Rote Bete und Kartoffelpüree	Schweineschnitzel mit Hollandaise dazu einen gem Salat und Kroketten	i,h,d,a,o d,a,b b,a,o
------------------------------	--	---	---------------------------------

Quarkspeise

Freitag, 22. September 2017

1,4,5,6, d ad 1n	Rinderbrust gepökelt gekocht dazu Möhrchen Meerrettichsauce und Salzkartoffeln	Pangasiusfilet gebr. dazu Kräutersauce einen gem. Salat und Salzkartoffeln	f,a,b a,d n,d
---------------------------	---	---	-------------------------

Götterspeise V.Sauce

Samstag, 23. September 2017

abd ad b,l,d,i,a,h	Falsches Kotelett panierteBauchscheibe dazu Blumenkohl, Sauce und Kartoffelpüree	Kräftiger Erbseneintopf mit Fleischwürfel und einem Würstchen	e,l,d,i,a, h,n 4,5,6,7
--------------------------	---	--	------------------------------

Apfelkompott

Sonntag, 24. September 2017

	Schweineroulade mit Rahmsauce dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Grießpudding mit Fruchtsoße	d,i,h6,4,5 d,n,1 a,b,c,d
--	--	--------------------------------

Allergene: a) Gluten b) Ei c) Nüsse d) Laktose e) Erdnuss f) Fisch g) Lupine h) Sellerie
i) Senf j) Sesam k) Krebstiere l) Soja m) Weichtiere n) Schwefel, Sulfit o) evtl. Kontamination f

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Geschmacksverstärker 3) Farbstoffe
4) Phosphat 5) Nitritpökelsalz 6) Ascorbinsäure 7) Citronensäure

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.