

# Speiseplan vom 19.09. bis 25.09.2022



Tag	Menü 1	Menü 2 Vegetarisch
Mo.	Kohlroulade mit Specksauce und Kartoffelpüree Joghurtspeise (1,6,10,11,15)	Waldpilzragout mit Kartoffelknödel Joghurtspeise (1,6,10,11,15)
Di.	Hähnchen "Cordon bleu" mit Minz- Erbsen Salzkartoffeln und Sauce Nektarinenpudding (1,6,10,11,15)	Bunter Kartoffelauflauf Nektarinenpudding (1,6,10,11,15)
Mi.	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch Frischobst (1,6,10,11,15)	Karotten-Ingwer-Suppe mit Baguette Frischobst (1,6,10,11,15)
Do.	Gebratene Leber mit Apfel-Zwiebel-Gemüse dazu Kartoffelpüree After Eight Pudding (1,6,10,11,15)	Blätterteigtasche mit Pilzfüllung dazu Hollandaise und Püree After Eight Pudding (1,6,10,11,15)
Fr.	Rotbarschfilet an einer Zitronenbuttersauce dazu Salzkartoffeln und Salat Fruchtkompott (1,6,10,11,15)	Gemüsefrikadelle mit Erbsenpüree Salzkartoffeln und Sauce Fruchtkompott (1,6,10,11,15)
Sa.	"Minestrone" Italienische Gemüsesuppe Rindfleisch und Nudeln Zitronenmousse (1,6,10,11,15)	Indisches Gemüsecurry mit Reis Zitronenmousse (1,6,10,11,15)
So.	Sauerbraten mit Rotkohl, Kartoffelklöße und Sauce Eis (1,6,10,11,15)	Blumenkohlkäse-Medaillon mit Sauce Hollandaise dazu Kartoffelplätzchen Eis (1,6,10,11,15)

An- und Abmeldungen sind **werktags von 9 bis 12 Uhr** für den nächsten Tag möglich

**Tel. (0 44 01) 93 73-88**

Folgende Zusatzstoffe können enthalten sein:

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxydationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Phosphat
6. Milcheiweiß
7. Süßungsmittel
8. Phenyallerlinquelle
9. geschwefelt

Folgende Allergene und Erzeugnisse daraus können enthalten sein:

10. Sellerie
11. glutenhaltiges Getreide
12. Erdnüsse
13. Sesam
14. Lupinen
15. Soja
16. Senf