

Speiseplan vom 26.09. bis 02.10.2022



Tag	Menü 1	Menü 2 Fleischlos
Mo.	Schweineschnitzel mit Paprikarahmsauce dazu Reis und Salat Joghurtbecher (1,6,10,11,15)	Gemüse-Souffle mit Kräutersauce Joghurtbecher (1,6,10,11,15)
Di.	Geschmorte Spitzkohlpfanne mit Hackfleisch und Kartoffeln Schokoladenpudding mit Sahnehäubchen (1,6,10,11,15)	Pfannkuchen mit Apfelmus Schokoladenpudding mit Sahnehäubchen (1,11,10,11,15)
Mi.	Gelbe-Linsen-Eintopf mit Rauchfleisch Frischobst (1,6,10,11,15)	Champignon-Creme-Suppe mit Baguette Frischobst (1,6,10,11,15)
Do.	Kassler Nackensteak mit Ananaskraut dazu Püree und Sauce Quarkspeise (1,6,10,11,15)	Überbackene Zucchini mit Tomatensauce dazu Püree Quarkspeise (1,6,10,11,15)
Fr.	Schollenfilet gebraten mit ausgelassener Butter Salzkartoffeln & Eisbergsalat Götterspeise (1,6,10,11,15)	Vegetarisches Schnitzel mit Salzkartoffeln Sauce und Salat Götterspeise (1,6,10,11,15)
Sa.	Frische-Erbсен-Suppe mit Würstchen Buttermilchdessert (1,6,10,11,15)	Brokkoli-Creme-Suppe mit Baguette Buttermilchdessert (1,6,10,11,15)
So.	Burgunderbraten mit Bohnen Salzkartoffeln & Sauce Creme-Dessert (1,6,10,11,15)	Eiomelette mit Pilzen und Sauce Bernaise Creme-Dessert (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. Phenylalaninquelle
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