

Speisekarte

14.11.2022 - 20.11.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Tagessuppe	Rosenkohl-cremesuppe Broteinheiten: 0,5 BE c, d	Hühnersuppe, Fadennudeln und Gemüse 1 Broteinheiten: 0,5 BE a, d	Tomatencreme-suppe Broteinheiten: 0,5 BE c, d	Rinderbrühe mit Leberspätzle 1 Broteinheiten: 0,5 BE b, a	Käsesuppe Broteinheiten: 0,5 BE b, c, d	Gemischter Salat oder Tagessuppe Broteinheiten: 0 BE	Französische Zwiebelsuppe Broteinheiten: 0 BE
Menü 1 Vollkost	Spaghetti Bolognese, Parmesan, gemischter Salat (P) 1 Broteinheiten: 6 BE a, b, c, d	Vollkornnudeln, Tomaten-Oliven-Soße, gebratene Speckwürfel (P) 1 Broteinheiten: 3,5 BE a, c, d	Schupfnudel-Pfanne, Kasselerstreifen, Rahmwirsing, gebratene Pilzen (P) 1 Broteinheiten: 4 BE a, b, c	Vollkornspaghetti in Käsesoße mit Schweinefiletsreifen (P) 1 Broteinheiten: 6 BE a, c, d	Nudelauflauf mit Hackfleisch, Gemüse, Käse und Blumenkohlsalat(P) Broteinheiten: 1 BE b, c, k	Omas Linseneintopf mit Frankfurter Würstchen (P) Broteinheiten: 2,5 BE	Gnocchi-Hähnchen -Brokkoli-Auflauf (P) 1 Broteinheiten: 4 BE
Menü 2 Leichte Vollkost	Bauern-Schlachtplatte (Blutwurst, Leber-wurst, Bauchspeck), Sauerkraut, Püree (P) Broteinheiten: 1 BE c	Szegediner Gulasch mit Serviettenkloß, Gurkensalat mit Schmand(P) 1 Broteinheiten: 3 BE a, b, c, k	Hackbraten an Rahmchampignons, Porreegemüse und Salzkartoffeln (P) 1, 3 Broteinheiten: 3 BE a, b, c, h	Putenbrust auf Ratatouille und Vollkornreis (P) Broteinheiten: 3 BE d	Drei Fischstäbchen, Rahmspinat und Kartoffelpüree (P) 1 Broteinheiten: 3,5 BE a, c, d, e	Putenbruststeak auf Kartoffelstampf und Karottengemüse (P) Broteinheiten: 1 BE	Thüringer Schweineroulade in Bratensoße, Semmelknödel und Krautsalat (P) 1 Broteinheiten: 6 BE
Menü 3 Vegetarische Kost	Grieß- Quarkauflauf mit Mandeln und Mandarinenkompott (P) 1, 8 Broteinheiten: 5 BE a, b, c, g	Frühlingsrolle, süß-sauer Soße, Basmatireis (P) 1 Broteinheiten: 3,5 BE a, b, c, d, j	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus (P) Broteinheiten: 4 BE k	Geb. Camembert, Preiselbeeren, Toast und gemischter Salat (P) 1 Broteinheiten: 1,5 BE a, c, g, j	Armer Ritter (Zwieback) Zwetschgenkompott und Vanillesoße (P) 1, 3 Broteinheiten: 6 BE a, b, c, j	Omas Linseneintopf und Bauernbrot (P) Broteinheiten: 2,5 BE	Pfannkuchen gefüllt mit Spinat, Käse und Champignons, auf Rahmsoße (P) 1 Broteinheiten: 3 BE
Dessert	Vanillequark mit Kirschen Broteinheiten: 1 BE c	Vanillequark Broteinheiten: 1 BE c	Schokopudding Broteinheiten: 7,5 BE c	Apfel-Milchreis Broteinheiten: 2,5 BE c	Grießcreme auf Rhabarber 1 Broteinheiten: 3 BE a, c	Honig-Quark mit ger. Walnüssen Broteinheiten: 1,5 BE	Panna cotta Broteinheiten: 7,5 BE

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat

a - Glutenhaltiges Getreide, b - Eier, c - Milch einschl. Laktose, d - Sellerie, e - Fisch, g - Schalenfrüchte, h - Senf, j - Soja, k - Sulfur

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!

Bestellen Sie bitte ihr tägliches Wunschgericht durch ✓ und geben Sie Ihre Bestellung für die Folgewoche jeweils **MONTAGS** unseren Mitarbeitern zurück.

Name und Vorname

Bitte achten Sie darauf, dass das Geschirr ausgespült ist. Vielen Dank.

Straße und Ort

Änderungen vorbehalten.