

Speiseplan 14.09. – 20.09.2020 KW 38

	Tagessuppe	Menü 1	Menü 2	Dessert	Allergene a glutenhaltiges Getreide aA Weizen aB Roggen aC Gerste aD Hafer aE Dinkel aF Kamut® (Khorasan-Weizen) oder deren Hybridstämme b Krebstiere und Krebsprodukte c Ei und Eiprodukte d Fisch und Fischprodukte e Erdnüsse und Erdnussprodukte f Soja und Sojaprodukte g Milch und Milchprodukte h Schalenfrüchte hA Mandel hB Haselnüsse hC Walnüsse hD Cashewnüsse hE Pekannüsse hF Paranüsse hG Pistazien hH Makadamia oder Queenslandnüsse i Sellerie und Sellerieprodukte j Senf und Senfprodukte k Sesamsamen und Sesamprodukte l Schwefeldioxid und Sulfite m Süßlupinen und Süßlupinenprodukte n Weichtiere und Weichtierprodukte Zusatzstoffe 1 mit Konservierungsstoff 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 5 mit Süßungsmitteln 7 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln 9 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 10 enthält eine Phenylalaninquelle 12 mit Farbstoff 13 geschwefelt 14 gewachst 15 geschwärzt 16 mit Phosphat 28 mit Schmelzsalzen
Montag	Spargelcremesuppe g 130 kcal	Königsberger Klopse 🐷 aA/c/g/j mit Kapernsoße 339 kcal Grüner Bohnensalat 101 kcal Kartoffeln 105 kcal	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote aA/i/j mit Tomatensoße 251 kcal Kartoffeln 105 kcal	Schokoladenpudding g 139 kcal	
Dienstag	Minestrone i 45 kcal	Hähnchenbrust gebraten mit Rahmsoße g 184 kcal Brokkoli 43 kcal Kartoffeln 105 kcal	Rindergeschnetzeltes mit Champignons 2 161 kcal Gemüsereis 188 kcal	Rote Grütze 1 98 kcal Vanillesoße g 19 kcal	
Mittwoch	Möhre-Ingwercremesuppe g 127 kcal	Spitzkohluntereinander mit Kasselerwürfel 🐷 1/2/16 309 kcal	Bratwurst 🐷 2 262 kcal Senf j 10 kcal Nudelsalat 🐷 aA/c/g/j/1/2/12 452 kcal	Karamellpudding g 138 kcal	
Donnerstag	Buchstabensuppe aA/c/i 41 kcal	Frikadelle 🐷 aA/c/j mit Senfbratensoße j 366 kcal Blumenkohl 58 kcal Kartoffeln 105 kcal	Hünersuppentopf mit Gemüse und Kartoffeln aC/c 290 kcal	Mascarponecrème g 134 kcal	
Freitag	Tomatencremesuppe g 111 kcal	Heringsstipp c/d/g/j/2/5 346 kcal Kartoffeln 105 kcal	Apfelpfannkuchen aA/c/g 225 kcal Vanillesoße g 142 kcal	Kefirdessert Himbeere g 103 kcal	
Samstag	Kartoffel-Kürbiscremesuppe g/12 132 kcal	Vegetarischer Gemüseintopf 249 kcal	Bolognese Art (vom Rind) i 177 kcal Gurkensalat c/g/j/1 115 kcal Nudeln aA 266 kcal	Vanillequark g/12 139 kcal	
Sonntag	Hühnerbrühe mit Eierstich aC/c/g/i 26 kcal	Hähnchenschnitte Cordon Bleu aA/g/1 338 kcal Geflügelsoße 55 kcal Kohlrabi 2 41 kcal Kartoffeln 105 kcal	Schweinegeschnetzeltes 🐷 280 kcal Rosenkohl 64 kcal Serviettenknödel aA/c 217 kcal	Portion Eis a/g 188 kcal	



Stand: April 2020 * aus kontrolliert biologischem Anbau. Die Gourmetplan GmbH ist zertifiziert nach DE-ÖKO-039. 🐷 enthält Schweinefleisch
 Technologisch bedingte Spuren der oben genannten Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können nicht vermieden werden!

Wir wünschen guten Appetit!