






Speiseplan 28.09. – 04.10.2020 KW 40

| | Tagessuppe | Menü 1 | Menü 2 | Dessert | Allergene |
|-------------------|---|--|--|--|---|
| Montag | Champignoncremesuppe g/2 131 kcal | Putensteak natur mit Tomaten-Basilikumsoße 3 173 kcal Gemüsereis 188 kcal | Heidelbeerpfannkuchen aA/c/g 249 kcal Vanillesoße g 142 kcal | Nuss-Nougatpudding g/hB 114 kcal | <p>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</p> <p>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</p> |
| Dienstag | Kraftbrühe mit Gemüse i 40 kcal | Schweinegulasch  280 kcal Erbsen-Möhren 86 kcal Kartoffeln 105 kcal | Spätzle-Pilzpfanne aA/c/g/2 517 kcal Bunter Salat 30 kcal | Erdbeerquark g 136 kcal | |
| Mittwoch | Blumenkohlcremesuppe g 132 kcal | Geflügelhackbraten mit Geflügelrahmsoße aA/c/g/l/j/1 215 kcal Mediterraner Nudelsalat aA 252 kcal | Rostbratwürstchen  2/16 311 kcal Sauerkraut i/2 114 kcal Kartoffelpüree g 114 kcal | Mirabellenkompott 2 47 kcal | |
| Donnerstag | Gemüsebrühe mit Gemüstreifen i 16 kcal | Schweineschnitzel paniert  aA 245 kcal Jägersoße 2 32 kcal Bunter Salat 30 kcal Kartoffeln 105 kcal | Blätterteigtasche (mit Feta) aA/c/g 352 kcal Rahmspinat g 90 kcal Kartoffelpüree g 114 kcal | Fruchtbuttermilchdessert g 113 kcal | |
| Freitag | Brokkolicremesuppe g 131 kcal | Gemüseauflauf c/g 259 kcal Bunter Salat 30 kcal | Seelachs gebraten aA/d/g 140 kcal Rahmwirsing g 75 kcal Kartoffeln 105 kcal | Pfirsich-Maracujajoghurt g 85 kcal | |
| Samstag | Möhre-Apfelcremesuppe g/2 137 kcal | Pichelsteiner Eintopf mit Speck  1/2 386 kcal | Chinapfanne mit Hähnchenbruststreifen aA/f/g 162 kcal Nudeln aA 266 kcal | Grießpudding aA/g 101 kcal | |
| Sonntag | Rinderbrühe mit Rindfleisch und Gemüse i 37 kcal | Rheinischer Sauerbraten 12 mit Sauerbratensoße 229 kcal Apfelmus 2 94 kcal Nudeln aA 266 kcal | Schweinesteak  c mit Majoransoße 157 kcal Fingermöhren 71 kcal Kartoffeln 105 kcal | Portion Eis a/g 188 kcal | |



Stand: Mai 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!