


MENÜPLAN VOM 23.09.2024 BIS 29.09.2024 [KW 39]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
 MONTAG 23.09.2024	Fleischbrühe mit Reis		Rhabarber-Streuselkuchen
	Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Hackfleisch	Tortellini mit Carbonarasauce	Haferflockensuppe
	Pflaumenkompott		Donuts
DIENSTAG 24.09.2024	Brokkolisuppe		Spargelsalat mit Ei
	Leberkäse (1,2,3,16) mit Kohlrabi-Paprikagemüse dazu Salzkartoffeln	Kibbelinge (Seelachs) mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Salat	Ananas-Kokos-Rührkuchen
	Grießpudding		Heringsfilet in Tomatensauce
MITTWOCH 25.09.2024	Rindssuppe mit Risoni		Mohn-Tupfen-Rührblechkuchen
	Schweineschnitzel mit Jägersauce, dazu Pommes und Tagessalat	Gyros vom Schwein, dazu Kroketten und Krautsalat (7)	Milchsuppe "Vanille"
	Amarenacreme		Marillenrührkuchen
DONNERSTAG 26.09.2024	Hähnchengulasch mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln	Butterspätzle, dazu Paprikasauce und Tagessalat	Obazda
	Frucht-Quark		Muffin
	Sellerie-Apfelsuppe		Milchreis mit Zimt und Zucker
FREITAG 27.09.2024	Lachs mit Fenchel-Dillgemüse, dazu Kartoffelpüree	Haxen auf Sauerkraut, Biersauce, dazu Semmelknödel	Erdbeer-Vanille-Torte
	Kirschen		Himbeersmoothie
	Möhren-Kartoffel-Hackpfanne		Gulaschsuppe mit Brot
SAMSTAG 28.09.2024	Vanillepudding		
	Hühnerkraftbrühe mit Backerbsen		
	Putenrollbraten dazu Spargel und Salzkartoffeln	Senfbraten in brauner Sauce, dazu Rote Beetesalat und Kartoffeln	
SONNTAG 29.09.2024	Schoko-Sahnepudding mit Cookies		

(1) Konservierungsstoff (2) Antioxidationsmittel (3) Geschmacksverstärker (4) Süßungsmittel (5) koffeinhaltig (6) kakaohaltiger Fettglasur (7) Zuckerart & Süßungsmittel (10) Phenylalaninquelle (12) Farbstoff (13) geschwefelt (14) gewachst (15) geschwärzt (16) Phosphat (19) Milcheiweiß
(m) Schweinefleischfrei (a) alkoholhaltig

Informationen zu deklarationspflichtigen Allergenen in Ihrem Essen erhalten Sie beim Servicepersonal.