


MENÜPLAN VOM 30.09.2024 BIS 06.10.2024 [KW 40]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
 MONTAG 30.09.2024	Fleischklößchen Suppe		Obstkuchen
	Grobe Bratwurst (2,16), dazu frischer Porree und Salzkartoffeln	Dampfnudeln mit Kirschen und Vanillesauce	
	Fruchtjoghurt Granatapfel		Rollmops
DIENSTAG 01.10.2024	Geflügel-Currysuppe		Zitronenkuchen
	Bohnen mit Kartoffeln untereinander, dazu Frikadelle	Rindsgulasch dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat	Schweinekopfsülze (1,2) mit Remoulade
	Pudding Waldfrucht		
MITTWOCH 02.10.2024	Süßkartoffeln-Limettensuppe		Kirsch-Vanille-Plunder
	Cevapcici mit Erbsengemüse, dazu Kartoffeln	Gnocci-Auflauf Tomate-Mozzarella, dazu Tagessalat	Zwiebelsuppe
	Bananencreme		
DONNERSTAG 03.10.2024	Currywurst-Gulasch mit Krautsalat (2,7), dazu Pommes	Ravioli mit Tomatenfüllung in Käsesauce	Himbeer-Blechkuchen
	Johannisbeer-Dessert		Brotaufstrich mit Paprika
	Möhrensuppe		Rahmkäsekuchen
FREITAG 04.10.2024	Heringstipp mit Apfel, Zwiebel und Gurke (4), dazu Kartoffeln und Tagessalat	Rührei mit Kräutern, dazu Rahmspinat und Kartoffelpüree	
	Schoko- Schmanddessert		Rösti nach Elsässer Art (1,2,16)
SAMSTAG 05.10.2024	Linseneintopf mit Bockwurst (1,2,16), dazu Brötchen	Rigatoni mit Gemüse-Käsesauce, dazu Salat	Butterkuchen mit Mandeln
	Birnenkompott		Gurkenhappen (4)
	Nudelsuppe		Tiramisu-Sahnetorte
SONNTAG 06.10.2024	Schulterbraten in kräftiger Biersauce, dazu Rosenkohl und Kartoffelgratin	Hähnchenbrustfilet in Kräutersauce mit Salzkartoffeln, dazu Salat	
	Rotweincreme		Waldorfsalat mit Rosinen

(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