


MENÜPLAN VOM 07.10.2024 BIS 13.10.2024 [KW 41]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 07.10.2024	Hühnerbrühe mit Reis		Rührkuchen mit Kirschen
	Gulasch vom Schwein, dazu Nudeln	Gemüsemaultaschen mit Kräutersauce	
	Joghurt Heidelbeer		
DIENSTAG 08.10.2024	Gemüsesüppchen		Berliner
	Weißwurst auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree und süßer Senf	Linsenragout mit Kürbis, dazu Kartoffeln	
	Apfelmus		
MITTWOCH 09.10.2024	Kürbissuppe		gefüllter Streusel-Kuchen
	Fleischkäse mit Biersauce, dazu Kräuter-Butterkartoffeln und Salat	Vollkornpenne mit Möhrenbolognese, dazu Parmesankäse	
	Cappuccino Pudding		
DONNERSTAG 10.10.2024	Haxen auf Schmorgemüse, dazu Semmelknödel	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanillesauce	Bienenstich
	Schokopudding mit Plätzchen		Pizzabrötchen
	Lauchcremesuppe		Wiener-Apfel Blechkuchen
FREITAG 11.10.2024	Forellen gegrillt mit buntem Gemüse, dazu Kartoffeln	Omelette mit Bärlauch und Tomaten gefüllt, dazu Mixgemüse und Kartoffelpüree	Vanillepuddingsuppe
	Kirschcreme		Eierlikör-Bisquitrolle
	Herzhafter Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käsesauce	Bunter Gemüseeintopf mit Hühnerfleischeinlage (Blumenkohl, Karotte), dazu Brötchen	Hotdog
SAMSTAG 12.10.2024	Pfirsichkompott		Latte-Macchiato-Sahnetorte
	Tomatensuppe		
	Jägerrouladen mit Weißkohlgemüse und Salzkartoffeln	Schweinefleisch in Sahnesauce dazu Rote-Bete Salat und Salzkartoffeln	
SONNTAG 13.10.2024	Rhabarberdessert		Kartoffelsalat

(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 unter: 02451 – 6209 9925.