


MENÜPLAN VOM 14.10.2024 BIS 20.10.2024 [KW 42]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 14.10.2024	Bärlauchsuppe		Käsekuchen
	Cordon Bleu mit Kräuterkartoffeln, dazu Erbsen-Möhrengemüse	Quark-Birnenauflauf mit Vanillesauce	
	Holundercreme		
DIENSTAG 15.10.2024	Rindfleischsuppe		Tomate-Mozzarella
	Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Kartoffeln, dazu Salat	Gemüse Eintopf mit Reibekuchen	
	Karamelldessert		
MITTWOCH 16.10.2024	Kohlrabi Creme Süsschen		Kirsch-Streuselkuchen
	Rinderleber mit Zwiebelsauce, dazu Kartoffelpüree und Tagessalat	Brokkoli und Karotten in Curry-Kokos Fruchtsauce, dazu Reis	
	Himbeerjoghurt		
DONNERSTAG 17.10.2024	Möhren und Kartoffeln untereinander, dazu Fleischbällchen		Herringssalat (1,7,12)
	Gebratene Nudel mit Gemüsemix und Hühnerfleisch		
	Schokopudding		
FREITAG 18.10.2024	Gemüsesuppe		Ananas-Kokos-Rührkuchen
	Fischstäbchen mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree	Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Salat	
	Kirschen		
SAMSTAG 19.10.2024	Grünkohl mit Kartoffeln untereinander, dazu Mettwurst		Fruchtbuttermilch
	Perlgraupeneintopf mit Fleischeinlage, dazu Brot		
	Vanillemilchreis		
SONNTAG 20.10.2024	Zwiebelsuppe		Wiener-Apfelkuchen
	Tafelspitz mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	Putenbrust mit Tagessalat, dazu Kartoffeln	
	Weißer Schokoladencreme		
			Grießbrei mit Früchten
			Obstfladen
			Rote Bete-Gemüse
			Mohn-Streuselkuchen
			Mini-Frikadellen
			Marzipantorte
			Fleischsalat (1,2,16)

(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.