

MENÜPLAN VOM 04.11.2024 BIS 10.11.2024 [KW 45]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 04.11.2024	Fadennudelsuppe		Donauwelle
	Rindsfrikadellen, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln	Marillenknödel, dazu Vanillesauce	
	Götterspeise		Obstsalat
DIENSTAG 05.11.2024	Kartoffelcremesuppe		Rhababerkuchen
	Bauchscheiben paniert mit dicken Bohnen, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln	Brokkoli-Karotteneintopf mit Kokosmilch, dazu Brötchen	Matjesfilet mit Zwiebeln
	Orangenpudding		
MITTWOCH 06.11.2024	Kräutercremesuppe		Apfel-Streusel-Kuchen
	Bigos (Krauttopf) mit Kartoffeln	Nudelpfanne mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomate und Fetakäse	Knusprige Bratkartoffeln
	Fruchtjoghurt		
DONNERSTAG 07.11.2024			Omas Puddingkuchen
	Hähnchenschenkel mit Ofengemüse und Salzkartoffeln	Ofenkartoffel mit Tomaten und Käse überbacken	Pizzabrötchen
	Mangodessert		
FREITAG 08.11.2024	Brokkoli Süsspchen		Obstfladen
	Seelachsfilet im Backteig mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Ravioli in Tomatensauce, dazu Salat	Petersilienwurzelsuppe
	Apfelmus		
SAMSTAG 09.11.2024			Mohn-Streuselkuchen
	Wirsing und Kartoffeln untereinander, dazu Bratwurst	Hühnereintopf mit viel Gemüse, dazu Brot	Kartoffelsalat
	Milchreis		
SONNTAG 10.11.2024	Kalbscremesüppchen		Birne-Helene-Torte
	Senfkrustengulasch (Rind) mit Semmelknödel und Gemüse mix	Putenrollbraten in Kräutersauce, dazu Tagessalat und Salzkartoffeln	Tomatensalat mit Feta
	Mousse		

(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.