

Speiseplan September 2019

Einrichtung: _____

Allergien: _____

Anzahl Moslems: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Di	03.09.2019	  	1) Karotteneintopf mit Fleischeinlage G 2) Gemüse-Kartoffel-Suppe vegetarisch G mit kleinem Vollkornbrötchen J, K 3) gemischter Salat mit Gyrosfleisch und Baguette J, K Obststück 5			
Mi	04.09.2019	  	1) Kassler Braten (Putenbraten) mit Rotkohl, Knödeln und Sauce 2 2) Gemüsebratling* mit Salzkartoffeln und Rahmsauce vegetarisch 3) gemischter Salat mit Thunfisch, Mais, Joghurtdressing und Brot B, K Götterspeise Waldmeister 1			
Do	05.09.2019	  	1) Hähnchen Cordon Bleu K mit Salzkartoffeln, Erbsen & Möhren und Rahmsauce G 2) Kräuterkartoffeln mit überbackenem Gemüse G (vegetarisch) 3) gemischter Salat mit Crème-Cheese-Jalapenos, Kräuterdressing und Baguette J, F Obstkompott/Obststück 5			
Di	10.09.2019	  	1) Königsberger Klopse o. Kapern mit Salzkartoffeln, Sauce G und Rote Beete 3 2) Spinat-Lasagne mit Hirten-Käse F, G, J, M 3) Bauernsalat - gemischter Salat mit Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken und Feta-Käse mit Essig-Öl-Dressing und Brot J, K Fruchtjoghurt K			
Mi	11.09.2019	   	1) Erbsensuppe mit Fleischeinlage vom Schwein/Rind/Geflügel G, K 2) Brokkoli-Crème-Suppe mit Kartoffelwürfeln F, D und kleinem Brötchen J, F 3) gemischter Salat mit gebratenen Hähnchen-Ananas-Sticks, Joghurtdressing und Baguette J, K Obststück 5			
Do	12.09.2019	 	1) Fischstäbchen* J, B mit Salzkartoffeln und Remouladensauce F, J, K 2) Germknödel* K, F, J mit Schokofüllung und Vanillesauce K 3) gemischter Salat mit paniertem Schweineschnitzel in Streifen geschnitten, Dressing und Baguette J, F, K Götterspeise Kirsche 1			

Speiseplan September 2019

Einrichtung: _____

Allergien: _____

Anzahl Moslems: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Di	17.09.2019		1) Fischfrikadelle* mit Stampfkartoffeln, Blumenkohl und Remouladensauce B, K 2) Spätzle-Wirsingkohl-Pfanne G,D mit Käse überbacken (vegetarisch) K 3) Gemüse-Couscous-Salat mit Baguette J, K Schokoladenpudding K/Obststück S			
Mi	18.09.2019	 	1) Hähnchenbrust mit grünen Bohnen in Rahmsauce G und Salzkartoffeln 2) griechische Reis-Nudelpfanne mit Fetakäse, Paprika, Lauch und Kräutersauce G, F (vegetarisch) 3) gemischter Salat mit Räucherlachsstreifen, Joghurtdressing und Brot J, K Fruchtquark K			
Do	19.09.2019	   	1) Kartoffelcrèmesuppe mit Würstchen vom Schwein (Geflügel) G,D,F 2) vegetarische Gemüsesuppe mit Nudleinlage G,D,F,K, J 3) gemischter Salat mit gebratenen Baconscheiben, Kräuterdressing und Baguette J,F,K Fruchtquark K/Obststück S			
Di	24.09.2019	  	1) Wurstgulasch vom Schwein (Geflügel) mit Kartoffeln und Buttermöhren 2) Rahmspinat mit Kartoffeln und Rührei K, F vegetarisch 3) gemischter Salat mit marinierten Champignonköpfen - gefüllt mit Frischkäse, Dressing und Baguette F,J,K Vanillepudding K			
Mi	25.09.2019		1) Lasagne mit Rinderhackfleisch und Tomaten-Kräutersauce F, J, G, K, M 2) Pfannkuchen* mit Apfelmus & Zimtucker S, F, J 3) gemischter Salat mit gebratenem Hähnchendönerfleisch, Kräuterdressing & Baguette B,K,J Obststück S			
Do	26.09.2019	 	1) Frikadelle mit Erbsen & Möhren, Salzkartoffeln und Sauce F, K 2) Pfannengemüse mit Backkartoffeln* und Kräuterquark (vegetarisch) K			



Speiseplan September 2019

Einrichtung: _____

Allergien: _____

Anzahl Moslems: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
			3) gemischter Salat mit paniertem Hähnchenschnitzel in Streifen geschnitten, Dressing und Baguette J,F,K Schokoladenpudding κ			

Kennzeichnungserklärung Allergene: A= Weichtiererzeugnisse, B= Fischerzeugnisse, C= Sesamerzeugnisse, D= Schalenfrüchte, E=Sojaerzeugnisse, F= Eiererzeugnisse, G= Sellerieerzeugnisse, H= Senferzeugnisse, I= Erdnüsse, J= glutenhaltige Erzeugnisse, K= Milcherzeugnisse, L= Krebstiere, M= Schwefeldioxid und Sulfite, N= Lupinenerzeugnisse, *= frisches Fertigprodukt

Kennzeichnungserklärung Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Antioxidationsmittel, 3 = mit Konservierungsstoff, 4 = geschwefelt, 5 = gewachst, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig