



Speiseplan

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!
Vom **16.09.2019** bis **22.09.2019**

KW
38

	Menü 1 (Vollkost)	Menü 2	Menü 3 (Vegetarisch)
Vorspeise	Kartoffelsuppe mit Speck ^M	Kartoffelsuppe mit Speck ^M	
Montag 16.09.2019	Milchreis ^K mit warmen Zimtkirschen	Pikante Westernpfanne ^{A,M,N} mit buntem Mischsalat ^K	Paniertes Gemüseschnitzel, ^{A,E,K,M} Zitrone, Kartoffelpüree ^K und Salat ^K
Dessert	Nach Bedarf	Nach Bedarf	Nach Bedarf
Vorspeise	Blumenkohlsuppe ^K	Blumenkohlsuppe ^K	Blumenkohlsuppe ^K
Dienstag 17.09.2019	Gebackener Fleischkäse, ^{I,N} dazu Kartoffel-Kohlrabigemüse ^{K,M} in Kräutersenfsoße ^{K,N}	Frittierte Geflügelteilchen ^{A,E} mit Kartoffelsalat	Kürbislasagne mit Ziegenfrischkäse- Haube, ^{A,E,K,M} dazu Salat ^K
Dessert	Vanillepudding mit Schokosoße ^{A,K,L}	Vanillepudding mit Schokosoße ^{A,K,L}	Vanillepudding mit Schokosoße ^{A,K,L}
Vorspeise	Maiscremesuppe ^K	Maiscremesuppe ^K	Maiscremesuppe ^K
Mittwoch 18.09.2019	Schweinefleisch-Zwiebelgulasch mit Klößen ^P und Salat ^K	Gefüllter Germkloß ^{A,E,K} auf heißer Vanillesoße ^K mit Aprikosenkompott	Frischkäse- Kartoffeltaschen ^{A,E,K,M} an Zitronen-Buttersoße ^{A,K} mit Salat ^K
Dessert	Aprikosenkompott	Aprikosenkompott	Aprikosenkompott
Vorspeise	Tomatensuppe ^K	Tomatensuppe ^K	Tomatensuppe ^K
Donnerstag 19.09.2019	Geschnetzeltes mit buntem Gemüse in einer Curry- Rahmsoße ^{K,M} mit Sesamreis ^O	Gyros- Spätzle- Auflauf ^{A,E,I,K} an buntem Blattsalat ^K	Bunte Karotten mit Tofu in süß- saurer Soße ^{I,M} an Sesamreis ^O
Dessert	Weidenhof Pflirsichjoghurt ^{K,L}	Weidenhof Pflirsichjoghurt ^{K,L}	Weidenhof Pflirsichjoghurt ^{K,L}
Vorspeise	Fränkische Grünkernsuppe ^{A,M}	Fränkische Grünkernsuppe ^{A,M}	Fränkische Grünkernsuppe ^{A,M}
Freitag 20.09.2019	Heringssalat "Frankfurter Kräuter" ^{G,K} mit Salzkartoffeln	Rinderhackbraten ^{A,E,K} an Mediterranem Oliven-Gemüse ^M an Kräuterkartoffelecken ^K	Mediterranes Oliven- Gemüse ^M an Kräuterkartoffelecken ^K
Dessert	Nach Bedarf	Nach Bedarf	Nach Bedarf
Vorspeise			
Samstag 21.09.2019	Linseneintopf mit Pökelfleisch ^M	Heiße Fleischwurst ^N an Nudelsalat ^{A,E,K}	Linseneintopf mit Gemüse ^{A,E,M}
Dessert	Fruchtquark ^K	Fruchtquark ^K	Fruchtquark ^K
Vorspeise	Rindfleischsuppe mit Nudeln ^{A,E,K,M}	Rindfleischsuppe mit Nudeln ^{A,E,K,M}	
Sonntag 22.09.2019	Rotkohlroulade mit Wildbrät, ^{A,E,K,M} Preiselbeerssoße ^K dazu Serviettenknödel ^{A,E,K}	Gebratener Schweinenacken ^{I,N} an Möhrchen ^K und Salzkartoffeln	Gebackene Champignons ^{A,E,K} mit Gemüse und Salzkartoffeln ^K
Dessert			

Verwendung von Zusatzstoffen

Unsere Speisen werden mit jodiertem Speisesalz zubereitet. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe können in der Küche eingesehen werden.

Ansprechpartner: Werner Schmidt Tel. 06051 / 6009 -150 od. -153