



Speiseplan November 2018



Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	WO
Essen 1	Fleischklopse mit Tomatensosse und Spiralnudeln, Saisonobst(E, G1, M)	Kartoffelsuppe mit Wiener, Pfirsichkompott(H, M, G1)	Pan. Fischfilet mit Senfsoße und Kartoffelpüree, Farmersalat(B, M, D, G1, H)	Cevapcici(Rinderhackrollen) mit Balkansosse und Langkornreis(E, M, G1)	Blumenkohl mit Holl. Soße und Kartoffeln, Obst(M, D, E, G1)	45
Essen 2	Fischfilet mit Senfsoße und Kartoffelbrei, Saisonobst(F, G1, M)	Broilerkeule mit Rotkohl und Salzkartoffeln, Pfirsichkompott(H, D, B, G1)	Bratwurstscheiben mit Letscho und Kartoffelpüree, Farmersalat(E, M, H, G1)	Weißer Bohneneintopf mit Schinkenwürfel(4)(I, M, G1)	Kartoffelbrei mit Sauerkraut und Bockwurst, Obst(4)(H, M, G1)	05.11.2018 09.11.2018

Essen 1	Bayr. Leberkäse mit Butterkarotten und Salzkartoffeln, Obst(M, G1, H, D, B)	Gräupcheneintopf mit Fleischwürfeln, Brot, Mandarine(G1, G2, I, M)	Gulasch mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (4)(D, B, H, G1)	Griessbrei, Zucker, Zimt, Erdbeerkompott(M)	Hühnerschnitzel natur mit Mischgemüse und Salzkartoffeln, Apfelmus(E, H, D, B, G1)	46
Essen 2	Makkaroni mit Brokkoliesoße, Obst(E, G1)	Gefüllter Paprika mit Bratensoße und Salzkartoffeln, Mandarine(H, D, B, E, G)	Geschnittene Eier in Blumenkohlsoße mit Salzkartoffeln(E, G1)	Matjesfiletstücke in Kräuterremoulade mit Salzkartoffeln(E, H, F, D, G1)	Hefeklöße mit heißer Heidelbeersoße, Apfelmus(M, E, G1)	12.11.2018 16.11.2018

Essen 1	Bratwurst mit Kartoffelbrei und Buttererbsen(M, G1, B, D, H)	Butternudeln mit Tomatensauce und Käse, Karottensalat(G1, E)	American Pancakes mit Zucker und Apfelmus, Blumenkohlsuppe (5, 6)(E, G1, M)	Backfisch mit Zitronen-Buttersoße und Salzkartoffeln, Gemischter Salat(M, D, F, G1, H, E, B)	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch, Brot, Apfel(E, I, M)	47
Essen 2	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln(E, M, G1)	Kochfisch mit Kartoffelpüree und Spreewaldsoße, Karottensalat(F, M, G1)	Buß- und Bettag (Feiertag nur in Sachsen)	Geflügelfleisch in Pilzsahne mit Risotto, Gemischter Salat(M, E, G1)	Putenrollbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln, Apfel(H, M, G1)	19.11.2018 23.11.2018

Essen 1	Spiralnudeln mit Wurstgulasch, Obst(E, G1)	Linseneintopf mit Wiener Würstchen, Fruchtojoghurt(4)(H, M, G1)	Hühnerbrustwürfel in Soße mit Karottenstreifen und Kartoffelpüree, Obst(M)	Schweinebraten mit Mischgemüse und Salzkartoffeln (H, D, B, G1)	Milchgrieß mit Zucker, Zimt, Apfelmus(M)	48
Essen 2	Zwiebelfleisch mit Kartoffeln, Obst(H, D, B, G1)	Rinderbraten mit Karotten und Salzkartoffeln, Fruchtojoghurt(H, D, B, G1)	Tomatensuppe mit Suppenfleischklößchen und Reiseinlage, Obst(E, H, G1)	Eierfrikassee mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln(E, G1, M)	Naturfischfilet mit Kartoffelpüree, Karottenscheiben und Senfsoße, Apfelmus(F, H, M, G1)	26.11.2018 30.11.2018

Allergene: K-Krebstiere, E-Eier, F-Fisch, A-Erdnüsse, B-Soja, M-Milchprod. (incl. Laktose), C1-Mandel, C2-Haselnuss, C3-Walnuss, C4-Cashew, C5-Pecannuss, C6-Paranuss, C7-Pistazie, C8-Macadamia, C9-Queenslandnüsse, D-Sellerie, H-Senf, I-Sesam, N-Schwefeldioxid und Sulfite mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L
G1-Weizenmehl, G2-Roggenmehl, G3-Gerstenmehl, G4-Hafermehl, G5-Dinkelmehl, G6-Kamuth, L-Lupinen, O-Weichtiere

Ökokontrollstelle DE-ÖKO-044 Alle mit "BIO" bezeichneten Produkte sind aus ökologischem Anbau

(1) Geschmacksverstärker Natriumglutamat, (2) mit Konservierungsmittel, (3) mit Farbstoff, (4) mit Phosphat, (5) mit Antioxydationsmittel, (6) geschwefelt, (7) gewachst, (8) geschwärzt, (9) mit Süßungsmitteln