

40. KW

Speiseplan vom:

30.09.-06.10.2024

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag Tag d. dtsh. Einheit	Freitag	Samstag	Sonntag	
Veggi Menü 9,90 €	2 gekochte Eier in Senfsauce mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Tomatenrahmsuppe mit Fadennudeln und feinen Gemüsegewürfen mit geriebenen Mozzarella	Milchreisauflauf mit einer Zimt-Zucker-Kruste dazu Kirschkompott	"Fagottini" gefüllte Teigblüten mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce mit Parmesan überbacken	Fruchtiges Gemüse-Curry mit Möhren, Erbsen und Sellerie dazu Basmatireis	Eintopf "Pichelsteiner Art" von Kartoffeln, Sellerie, Erbsen, Karotten, Lauch und Steckrüben	Vegetarische Spinat-Lasagne mit Fetakäse und geriebenen Gouda in einer Béchamelsauce	
Inhaltsstoffe	Ei,M,Sen	G1,M,Sel	M	Ei,G1,M	Sel	Sel,Sen	Ei,G1,M	
Menü 2 9,90 €	Sülze vom Schwein mit Bratkartoffeln dazu Remoulade und saure Gurken	Bratwurst vom Schwein mit Speck-Zwiebelsauce dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons und Erbsen dazu Butterreis	Hausgemachte Frikadelle vom Schwein mit Zwiebel-Pfeffersauce dazu Butter-Bohnen und Kartoffeln	Pikante Currywurst vom Schwein dazu Kartoffelpüree und Krautsalat	Eintopf "Pichelsteiner Art" von Kartoffeln, Sellerie, Erbsen, Karotten, Lauch und Steckrüben mit Bockwurst vom Geflügel	Gefüllte Paprikaschote (vom Schwein und Rind) mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Reis	
Inhaltsstoffe	15,Ei,M	Sen	Ei,M	Ei,G1,M,Sel,Sen	15,M,Sen	15,Sel,Sen	G1,Sel,Sen	
Menü 3 9,90 €	Gulasch von der Hähnchenbrust mit Zwiebeln und Paprika in tomatisierter Bratensauce dazu Spätzle mit Butter	Pfannengyros vom Geflügel mit Zwiebeln und Peperoni dazu Djuvec-Reis und Tzatziki	Schweinebraten in Rosmarinsauce mit Blattspinat dazu Kartoffelgratin	Hähnchenschnitzel "Hawaii" mit Rahmsauce und Brokkoli dazu Petersilienkartoffeln	Seelachsfilet im Backteig mit Sauce á la Remoulade und Salzkartoffeln dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Herzhafte Kohlroulade mit Gehacktem vom Schwein in Kümmel-Specksauce dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree	Geschmorter Putenrollbraten mit einer Zwiebelrahm-bratensauce mit Bohnen und Kartoffeln	
Inhaltsstoffe	Ei,Sen,G1	M,Sel	M,Sel	5,Ei,G1,M	Ei,F,G1,M,Sen	G,M,Sen	M	
Menü 4 Mini 8,90 €	Gulasch von der Hähnchenbrust mit Zwiebeln und Paprika in tomatisierter Bratensauce dazu Spätzle mit Butter	Pfannengyros vom Geflügel mit Zwiebeln und Peperoni dazu Djuvec-Reis und Tzatziki	Schweinebraten in Rosmarinsauce mit Blattspinat dazu Kartoffelgratin	Hähnchenschnitzel "Hawaii" mit Rahmsauce und Brokkoli dazu Petersilienkartoffeln	Seelachsfilet im Backteig mit Sauce á la Remoulade und Salzkartoffeln dazu Blattsalat mit Joghurtdressing			
Inhaltsstoffe	Ei,Sel,Sen,G1	M,Sel	M,Sel	5,Ei,G1,M,Sel	Ei,F,G1,M,Sen			
Menü 5 9,90 €	Penne mit einer fruchtigen Tomaten-Mozzarellacreme und Basilikum	Lachsragout in heller Kräutersauce mit Erbsen und Reis dazu Gurkensalat	Penne Nudeln mit Brokkolisauce dazu Blattsalat mit Joghurtdressing		Vegetarische Nuggets mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln	Caritas Menüdienst <i>gesundes Genießen</i> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;">Kunde:</div> Möglichst Wochenbestellung bis dienstags der Vorwoche Information und Anmeldung: Tel. 72601540 (Montag bis Freitag 8-13 Uhr) *inkl. 7% MwSt.		
Inhaltsstoffe	G1,Sel	F,M,Sel,G	Sel,G1,M,Sen	Ei,G1,M,Sel,So				
Salatteller/ Kaltmenü 9,90 €	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Zwiebeln und Essiggurken dazu 1 Brötchen	Nudelsalat mit Geflügelwurst und Senf	Eisbergsalat mit Tomate, Gurke und Fetawürfel dazu Essig-Öl-Dressing und 1 Brötchen		Eisbergsalat mit Tomate, Gurke und Mais mit Mini-Mozzarellakugeln an Cocktaildressing und 1 Brötchen			
Inhaltsstoffe	G1,M,Sel,Sen	15-Ei,G1,M,Sel,Sen	G1,M,Sen		5-Ei,G1,M,Sen			

Caritas Menüdienst
gesundes Genießen

Kunde:

Möglichst Wochenbestellung bis dienstags der Vorwoche
Information und Anmeldung: Tel. 72601540
(Montag bis Freitag 8-13 Uhr)
*inkl. 7% MwSt.

wohltuend. menschlich.



Inhaltsstoffe: G=Getreide M=Milch Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses= Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte K=Krebstiere F=Fisch Su=Schwefeldioxid L=Lupine W=Weichtiere N1=Mandel N2=Haselnuss N3=Walnuss
 1)Farbstoff 3= Antioxidationsmittel 4)Geschmacksverstärker 5)Süßungsmittel 6) Säuerungsmittel 15)Nitritpökelsalz 18)Milchweiß 19)gepökelt G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G5=Dinkel G6=Kamut G7=Hybridstämme