

39. KW

Speiseplan vom:

23.09.-29.09.2024

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Veggi Menü 9,90 €	Marinierter Tofu mit Kräuteröl dazu gebratene Drillinge und Spargel-Erbsenragout	überbackene vegetarische Maultaschen in einer Kräutersauce	Vegetarische gefüllte Teigtaschen mit einer Blattspinat-Blauschimmel-Sauce dazu ein Salat	3 kleine Pfannkuchen mit Kirschsaucen und Quark mit Vanillegeschmack	Vegetarisches Schnitzel mit Kräuterrahmsauce und Salzkartoffeln dazu Kohlrabigemüse	Vegetarischer Schnibbelbohneintopf mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln	Süße Grießschnitte mit einer Zimt-Zucker-Kruste dazu warme Erdbeersauce
Inhaltsstoffe	M, Sel, So	Ei, G1, M, Sel	Ei, G1, M, Sen	Ei, G1, M	Ei, G1, M, Sel, So	Sel, Sen	G1, M
Menü 2 9,90 €	Dicke Bohnen mit Petersilienkartoffeln dazu eine Mettwurst	Geflügelhackbällchen in Tomatensauce mit Mozzarella dazu Penne	Leberknödel in Senfbratensauce mit Sauerkraut dazu Kartoffelpüree	Käse-Krakauer vom Schwein mit Bratensauce dazu Kartoffel-Zwiebel-Püree und Krautsalat	Penne "Bolognese" mit Rindergehacktem und Rahmgurkensalat	Schnibbelbohneintopf mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu eine Geflügelbratensauce	Königsberger Klopse vom Schwein mit Petersilienkartoffeln dazu Rote-Beete-Salat
Inhaltsstoffe	15, M, Sel, Sen	Ei, G1, M	Ei, G1, M, Sel, Sen	15, M, Sel, Sen	G1, M, Sel, Sen	15, Sel, Sen	1, 5, 6, Ei, G1, M, Sen
Menü 3 9,90 €	Gebratene Hähnchenbrust mit Pilzrahmsauce und Rahmspinat dazu gebratene Drillinge	Zwiebel-Senf-Schmorbraten vom Schwein mit Pariser Karotten dazu Speckkartoffeln	Geschmorte Putenbrust mit Tomaten-Kräutersauce dazu gebackene Reiskugeln und Blattspinat	Geschmorte Hähnchenbrust mit Rahmsauce dazu buntes Gemüse und Kartoffelgratin	Gebackener Seelachs in einer Mehrkornpanade mit Senfsauce, dazu Butterkartoffeln und Gurkensalat	Ungarisches Schweinegulasch mit Zwiebeln und Paprika und Bratensauce dazu Spätzle	Rinderschmorbraten mit Meerrettichsauce und Brokkoli dazu Dampfkartoffeln
Inhaltsstoffe	M, Sel	15, Sel, Sen	M, G	M, Sel	F, G1, G2, G5, Ei, Sen	Ei, G1, Sel	M, Sel
Menü 4 Mini 8,90 €	Gebratene Hähnchenbrust mit Pilzrahmsauce und Rahmspinat dazu gebratene Drillinge	Zwiebel-Senf-Schmorbraten vom Schwein mit Pariser Karotten dazu Speckkartoffeln	Geschmorte Putenbrust mit Tomaten-Kräutersauce dazu gebackene Reiskugeln und Blattspinat	Geschmorte Hähnchenbrust mit Rahmsauce dazu buntes Gemüse und Kartoffelgratin	Gebackener Seelachs in einer Mehrkornpanade mit Senfsauce, dazu Butterkartoffeln und Gurkensalat		
Inhaltsstoffe	M, Sel	15, Sel, Sen	M, G	M, Sel	F, G1, G2, G5, Ei, Sen		
Menü 5 9,90 €	Bunter Bohneneintopf mit weißen, roten, grünen Bohnen, Suppengemüse (Karotten, Lauch, Sellerie), Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette	Panierter Seelachs mit Tomatenrahmsauce und Erbsen "natur" dazu Salzkartoffeln	Chicken Nuggets in Currysauce und grünen Bohnen dazu Kartoffelpüree	Hühnerfriskassee mit Spargel, Erbsen und Reis	Spiralnudeln "Bolognese" mit Rindergehacktem und Gemüsewürfeln	Caritas Menüdienst <i>gesundes Genießen</i> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">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	Ei, F, G1, M, Sel	5, G1, Ei, Sel, Sen, M	Ei, M, Sel	G1, Sel		
Salatteller/ Kaltmenü 9,90 €	Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto und Baguette	"Rohkostteller" Kohlrabi, Möhren, Gurken, Paprika mit Kräuterdip und 1 Brötchen	Eisbergsalat mit italienischem Grillgemüse und Kräuterdressing und ein Baguette	Herzhafter Geflügelsalat vom Hähnchen mit Paprika, Mais und Tomate in leichter Kräutermayo dazu 1 Brötchen	Bunter Kartoffelsalat mit Geflügelbratensauce und Senf		
Inhaltsstoffe	G1, M	G1, M	G1, Sen	15-Ei, G1, M, Sel, Sen	15-Ei, M, Sel, Sen		

wohltuend. menschlich.

Inhaltsstoffe:

G=Getreide M=Milch Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses= Ses G1, Sen

1)Farbstoff 3= Antioxidationsmittel 4)Geschmacksverstärker 5)Süßungsmittel 6) Säuerungsmittel 15)Nitritpökelsalz 18)Milchweiß 19)gepökeit G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G5=Dinkel G6=Kamut G7=Hybridstämme