

Mittagsmenü der 42. Woche, vom . 10. 10. 26 bis 18. 10. 26

	Menü 1	Menü 2	Voll- Passiert
	Vollkost	Vegetarisch od. Süße Kost	
Montag 12.10.	Spinatcremesuppe Hackbraten Zwiebel-Senfsoße, Rosenkohl Butternudeln Schokopudding	Spinatcremesuppe Pfannkuchen mit Konfitüre Schokopudding	
	MI EI GW SE SO SF	MI EI GW SE SO	
Dienstag 13.10.	Karotten Cremesuppe Blut und Leberwurst Sauerkraut Kartoffelpüree Rote Grütze	Karotten-Cremesuppe Gemüse-Ragout Nudeln Rote Grütze	
	MI EI GW SE SO	MI EI GW SE SO SU	
Mittwoch 14.10.	Kartoffelsuppe Schinkennudeln mit Ei geröstet Salat Rhabarberkompott	Kartoffelsuppe Quarkauflauf Mandarinen Nektarinenpuddingsoße Rhabarberkompott	
	EI GW MI SE SO SF	MI EI GW SE SO	
Donnerstag 15.10.	Bouillon mit Goldwürfel Rinderbrust Meerrettichsoße, Kartoffeln Rote Bete Eis	Bouillon mit Goldwürfel Rahmchampignons Semmelknödeln Eis	
	EI GW MI SE SO SF	EI GW MI SE SO NU	
Freitag 16.10.	Zucchini cremesuppe Fischstäbchen Remoulade Kartoffelsalat mit Kresse Froop Kirsche	Zucchini cremesuppe Couscous-Brätlinge Currysoße Reis , Salat Froop Kirsche	
	MI EI GW SE SO FI SF	EI GW MI SE SO SF	
Samstag 17.10.			
Sonntag 18.10. KIRTA (Kirchweih)			

Grüne Kennzeichnung = Fleischlos

Beim Frühstück können Sie Ihr Mittagsmenü für den Nächsten Tag bestellen. Sie haben freie Menüwahl, beachten Sie jedoch Ihre Diätformen. Eine normale Portion des Mittagessens enthält durchschnittlich 4,5 BE
Die Speisen werden mit jodiertem Speisesalz zubereitet.

Im unterem Bereich der Menüs finden Sie die Buchstabenkürzel für die wichtigsten allergieauslösenden Lebensmittel, und die Ziffern für die Zusatzstoffe, die gekennzeichnet werden müssen.

Neben diesem Plan befindet sich eine Erklärung der Zeichen.
Für Rückfragen steht Ihnen die Küchenleitung gerne zur Verfügung.

**Änderungen
vorbehalten!
Die Küchenleitung**