## Mittagsmenü der 42. Woche, vom 13. 10. 25 bis 19. 10. 25

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Voll-
	Vollkost	Vegetarisch od. leichte Vollkost		Passiert
13.10.	Spargelcremesuppe Spaghetti "Bolognese" Parmesan bunter Salat Schwarzwaldbecher MI EI GW SF SE SO SU	Spargelcremesuppe Mini-Ravioli mit Gemüse- füllung Käse-Kräutersauce bunter Salat Schwarzwaldbecher MI EI GW SE SO SF SU	Spargelcremesuppe Pfannkuchen mit Konfitüre  Schwarzwaldbecher MI EI GW SE SO	
Dienstag 14.10.	Gemüsecremesuppe Milzwurst "gebacken" Kartoffelsalat mit Mayonnaise	Gemüsecremesuppe Fischgoulasch mit Garnelen, Brokkoli, Penne (Nudeln)	Gemüsecremesuppe Zwetschgenstrudel Schokosauce	
	Himbeer-Donut  MI EI GW SE SO 2 3 4 7	Himbeer-Donut MI EI GW SE SO FI KR	Himbeer-Donut MI EI GW SE SO	-
Mittwoch 15.10.	Hühnersuppe mit Reis Hirtenrolle Thymiansauce, Balkangemüse	Hühnersuppe mit Reis Gnocchi mit Pilzsauce	Hühnersuppe mit Reis Grießschnitten Puddingsauce	
	Tomatenreis Birnenkompott MI EI GW SE SO	Selleriesalat Birnenkompott MI EI GW SE SO SU	Birnenkompott  MI EI GW SE SO	
Donnerstag	Knoblauchsuppe gepökelte Rinderbrust	Knoblauchsuppe Gemüseeintopf mit	Knoblauchsuppe Reisauflauf mit	
16.10.	Meerrettichsauce, Rote Bete Kartoffeln Rote Grütze MI EI GW SE SO SU	Kartoffelwürfel  Rote Grütze  MI EI GW SE SO SU	Marzipan Cappuccino-Puddingsauce Rote Grütze	
Freitag	Tomatensuppe Fischfilet "gebacken"	Tomatensuppe gefüllt Zucchini mit	Tomatensuppe Quarkkeulchen	
17.10.	Remoulade Kartoffelsalat mit Kresse Schokopudding mit Sahne MI EI GW SE SO FI SF	Gemüse, Sauce Hollandaise Kartoffeln Schokopudding mit Sahne MI EI GW SE SO SU	Fruchtsauce  Schokopudding mit Sahne  MI EI GW SE SO SU	
Samstag				
18.10.				
Sonntag 19.10.				
Grüne Kennzeichn				-

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 Mittagsessen enthält durchschnittlich 4,5 BE Speisen werden mit jodierten Speisesalz zubereitet

Im unterem Bereich der Menü's finden Sie die Buchstabenkürzel für die wichtigen allergieauslösende Lebensmittel und die Ziffern für die Zusatzstoffe, die gekennzeichnet werden müsse.

Neben diesen Plan befindet sich eine Erklärung der Zeichen. Für Rückfragen steht ihnen die Küchenleitung gerne zur Verfügung Änderungen Vorbehalten! Die Küchenleitung