

Speiseplan September 2020

KW 36	Montag 31.08.	Dienstag 01.09.	Mittwoch 02.09.	Donnerstag 03.09.	Freitag 04.09.	Samstag 05.09.	Sonntag 06.09.
Menü 1 M1		Hackbällchen in Tomatensauce mit Erbsen und Spirellis 5,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, c, h, l, m, S	Kohlrübeneintopf mit Kassler dazu Brot und Beerenjoghurt 5,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, g, i, l, S	Paniertes Knusper Seefischfilet mit milder Honig - Senf Soße, Kartoffelstampf dazu Rotkrautsalat 6,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, d, g, l, F	tomatisierter Putengemüsetopf mit Reis dazu Apfelmus und Vanillesauce 5,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, g, h, l, m, G	Thüringer Röstbrätel mit Bratkartoffeln und Remoulade 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, c, g, l, S	frisches Schnitzel aus dem Schweinelachs mit Zigeunersauce und Salzkartoffeln 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, c, l, S
Menü 2 M2		Nudelgemüsepfanne mit Käsekräutersoße dazu Weißkraut-Möhrensalat 5,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, c, g, h, i, l, V	Putenrollbraten mit Rosenkohl, mit brauner Soße und Kartoffeln 6,00 € 2, 3, 5, 8, 9, a, l, G	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und Nudeln 5,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, c, g, l, G	Hausgemachtes Gyros dazu Zaziki und Reis 5,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, g, l, S	Gemüseintopf mit Rindfleisch ,dazu Brot und Dessert 5,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, a, g, h, l, m, S	Gemüseintopf mit Rindfleisch ,dazu Brot und Dessert 5,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, g, h, l, m, R
Menü 3 M3		frisches Schnitzel aus dem Schweinelachs an Rahmmischgemüse mit Kräuterkartoffeln 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, c, g, h, l, m, S	frisches Schnitzel aus dem Schweinelachs mit Rahmgemüse und Kräuterkartoffeln 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, c, g, h, m, S	frisches Schnitzel aus dem Schweinelachs mit Rahmgemüse und Kräuterkartoffeln 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, c, g, h, l, m, S	frisches Schnitzel aus dem Schweinelachs mit Rahmgemüse und Kräuterkartoffeln 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, c, g, h, l, m, S		
Menü 4 S1		frischer Salat vom Markt mit hausgemachten Anti-Pastigemüse, dazu Balsamicodressing 6,00 € 2, 3, 6, 8, 9, 16, l, V	Knackiger Gartensalat mit Mediteranem Gemüse und Hähnchenbruststreifen 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, l, G	hausgemachter Schichtsalat mit Kochschinken, Sellerie, Mais, Porree, Ananas, Käse, Eier, Mandarinen 6,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, c, g, i, l, S			

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen einen guten Appetit.
Bestellen Sie bitte rechtzeitig ihr Wunschmenü.

Speiseplan September 2020

KW 37	Montag 07.09.	Dienstag 08.09.	Mittwoch 09.09.	Donnerstag 10.09.	Freitag 11.09.	Samstag 12.09.	Sonntag 13.09.
Menü 1 M1	Eierfrikassee mit Möhren und Erbsen mit Stampfkartoffeln dazu Obst 5,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, c, g, h, l, m, V	Wurstgulasch mit Gabelspaghetti dazu Gurkensalat 5,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, c, l, S	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeln und Rindfleisch, dazu Brot und Obstsalat 5,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, h, i, l, m, R	Fischstäbchen mit Dillsauce und Kartoffeln dazu Rohkostsalat 5,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, d, g, l, F	Hähnchenschnitzel mit Gemüse in Rahm und Kartoffelstampf, Kaltschale 6,00 € 1, 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, c, g, h, l, m, G	Bratwurst mit Butter Bohnen brauner Sauce und Salzkartoffeln 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, g, h, l, m, S	Gebratenes Fischfilet mit Zitronen- Dillsoße, Gemüse und Stampfkartoffeln 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, d, g, l, F
Menü 2 M2	Hefeklöße mit Kirschoße 5,00 € 2, 3, 5, 8, 9, a, c, l, V	Kasslertopf mit Ananas und Champignons dazu Kartoffeln 6,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, g, l, S	mildes Chili con Carne mit Reis , dazu Obstsalat 5,50 € 2, 3, 5, 8, 9, a, l, S	Deftiger Weißkohleintopf mit Kartoffeln ,dazu Brötchen und Obst 5,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, i, l, V	Makkaroni mit Spinatrahmsoße, dazu Kaltschale 5,00 € 1, 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, c, g, l, V	Kürbis - Kartoffelsuppe mit Brot 5,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, g, l, V	Kürbis - Kartoffelsuppe mit Brot 5,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, g, l, V
Menü 3 M3	hausgemachte Boulette mit Mischgemüse in Rahm, dazu Salzkartoffeln 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, c, g, h, l, m, S	hausgemachte Boulette mit Mischgemüse in Rahm, dazu Salzkartoffeln 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, a, c, g, h, l, m, S	hausgemachte Boulette mit Mischgemüse in Rahm, dazu Salzkartoffeln 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, c, g, h, l, m, S	hausgemachte Boulette mit Mischgemüse in Rahm, dazu Salzkartoffeln 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, c, g, h, l, m, S	hausgemachte Boulette mit Mischgemüse in Rahm, dazu Salzkartoffeln 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, c, g, h, l, m, S		
Menü 4 S1	Chefsalat "TREND - KOST - ART" Blattsalate, verschieden Gemüse, Kochschinken und gefüllte Eier 6,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, c, g, l, S	fein abgeschmeckter Reisnudelsalat mit Paprika, Tomate, Mais, Gurke, Mayonaise, Gemüsebrühe 6,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, c, g, l, V	Frischer Blattsalat mit Paprika, Tomate, Gurke, Mais dazu Joghurdressing 6,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, g, l, V	knackiger "griechischer-Hirtensalat" mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Schafskäse 6,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, g, l, V			

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen einen guten Appetit.
Bestellen Sie bitte rechtzeitig ihr Wunschmenü.

Speiseplan September 2020

KW 38	Montag 14.09.	Dienstag 15.09.	Mittwoch 16.09.	Donnerstag 17.09.	Freitag 18.09.	Samstag 19.09.	Sonntag 20.09.
Menü 1 M1	Nudeligemüsepfanne und Käsesauce , dazu Rote Grütze mit Vanillesoße 5,50 € 1, 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, c, g, h, l, m, V	Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln, dazu Obst 6,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, l, R, S	Käsehacklauchsuppe dazu Brot und Kirschjoghurt 5,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, g, l, S	Gebratenes Fischfilet mit Rahmspinat und Kartoffeln 6,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, d, g, l, F	Hähnchengeschnetzeltes mit bunten Gemüsestreifen und Nudeln dazu Quarkspeise 6,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, c, g, i, l, G	mariniertes Schweinesteak mit Zucchini Gemüse und Salzkartoffeln 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, g, l, S	gebratene Hähnchenbrust mit Kürbisgemüse dazu Salzkartoffeln und Rotweinsauce 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, l, G
Menü 2 M2	Kartoffelragout mit Möhren, Erbsen Brokkoli und Hähnchenfleisch, dazu Rote Grütze mit Vanillesauce 6,00 € 1, 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, g, h, l, m, G	Kartoffelpuffer mit Apfelmus 5,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, c, l, V	Bratwurst mit Sauerkraut, braune Sauce und Salzkartoffeln dazu Kirschjoghurt 6,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, l, S	Brühnudeln mit Suppengemüse dazu Brot und Obst 5,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, h, l, m, V	Kartoffel - Ei - Auflauf mit Schinken und Petersiliensoße, dazu Apfel 5,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, c, g, l, S	Kartoffelsuppe mit Bockwurst dazu Brot und Obst 5,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, g, i, l, S	Kartoffelsuppe mit Bockwurst dazu Brot und Obst 5,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, g, i, l, S
Menü 3 M3	Kasslerbraten mit Sauerkraut brauner Sauce und Salzkartoffeln 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, l, S	Kasslerbraten mit Sauerkraut brauner Sauce und Salzkartoffeln 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, l, S	Kasslerbraten mit Sauerkraut brauner Sauce und Salzkartoffeln 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, l, S	Kasslerbraten mit Sauerkraut brauner Sauce und Salzkartoffeln 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, l, S	Kasslerbraten mit Sauerkraut brauner Sauce und Salzkartoffeln 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, l, S		
Menü 4 S1	Frischer Salatmix mit Nüssen unter frisch gebratenen Hähnchenbruststreifen mit Joghurdressing 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, g, l, G	hausgemachter Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola dazu Hähnchenbruststreifen 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, c, l, G	Salatteller mit einer Vinaigrette unter Camembert 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, g, l, V	Knackiger Gartensalat mit Mediteranem Gemüse und Brot 6,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, l, V			

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen einen guten Appetit.
Bestellen Sie bitte rechtzeitig ihr Wunschmenü.

Speiseplan September 2020

KW 39	Montag 21.09.	Dienstag 22.09.	Mittwoch 23.09.	Donnerstag 24.09.	Freitag 25.09.	Samstag 26.09.	Sonntag 27.09.
Menü 1 M1	Grießbrei mit Beerensauce 5,00 € 1, 2, 5, 8, 9, a, g, l, V	Schweineschnitzel dazu grüne Bohnen zum überfüllen und Salzkartoffeln 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, c, g, h, l, m, S	hausgemachte Soljanka mit Paprika, Mais, Gurke, Jagdwurst und Kassler, dazu Bröt und Götterspeise mit Vanillesauce 5,50 € 1, 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, g, l, S	Fischragout aus Edelfischen mit Gemüse Julienne dazu Kartoffelstampf 5,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, d, g, i, l, F	Hähnchenkeule mit Prignitzer Gemüse und Sauce dazu Kartoffeln 6,00 € 2, 3, 5, 8, 9, a, h, l, m, G	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke und Krautsalat 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, c, l, S	geschmortes Entenbrustfilet mit Apfelrotkohl und Kartoffeln, dazu Soße 7,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, l, G
Menü 2 M2	gemischter Gulasch mit Champignons und Mais dazu Spirellis 6,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, c, l, R, S	Senfeier mit Kartoffelstampf und Rohkostsalat 5,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, c, g, l, V	Räubertopf mit Kartoffeln dazu Götterspeise und Vanillesauce 5,50 € 1, 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, h, l, m, S	Eierkuchen mit Vanillesauce 5,00 € 1, 2, 3, 5, 8, 9, a, c, g, l, V	Nasi Goreng mit Putenbruststreifen Gemüse 5,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, h, i, l, m, G	Bohneneintopf mit Rindfleisch dazu Brot und Obst 5,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, h, i, l, m, R	Bohneneintopf mit Rindfleisch dazu Brot und Obst 5,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, h, l, m, S
Menü 3 M3	frisches Schnitzel aus dem Schweinelachs mit Zigeunersauce und Bratkartoffeln, dazu Krautsalat 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, c, g, l, S	frisches Schnitzel aus dem Schweinelachs mit Rahmgemüse und Kräuterkartoffeln 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, c, g, l, S	frisches Schnitzel aus dem Schweinelachs mit Rahmgemüse und Kräuterkartoffeln 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, c, g, h, l, m, S	frisches Schnitzel aus dem Schweinelachs mit Rahmmischgemüse und Kräuterkartoffeln 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, c, g, h, l, m, S	frisches Schnitzel aus dem Schweinelachs mit Rahmgemüse und Kräuterkartoffeln 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, c, g, h, l, m, S		
Menü 4 S1	fein abgeschmeckter Reisnudelsalat mit Paprika, Tomate, Mais, Gurke, Mayonaise, Gemüsebrühe 6,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, c, g, l, V	frischer Salat vom Markt mit hausgemachten Anti- Pastigemüse, dazu Balsamicodressing 6,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, l, V	Bunter Salat mit geschnetzeltem vom Schwein, dazu Frenchdressing 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, g, l, S	Chefsalat "TREND - KOST - ART" Blattsalate, verschieden Gemüse, Kochschinken und gefüllte Eier 6,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, c, g, l, S			

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen einen guten Appetit.
Bestellen Sie bitte rechtzeitig ihr Wunschmenü.

Speiseplan September 2020

KW 40	Montag 28.09.	Dienstag 29.09.	Mittwoch 30.09.	Donnerstag 01.10.	Freitag 02.10.	Samstag 03.10.	Sonntag 04.10.
Menü 1 M1	Milchnudeln in Vanillesauce 5,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, c, g, I, V	Boulette mit Kohlrabi-Möhren in Rahm dazu Kartoffeln 6,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, c, g, I, S	Linseneintopf mit Kassler dazu Brot und Birnenkompott 5,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, h, I, m, S				
Menü 2 M2	Geschnetzeltes vom Rind mit Paprika und Reis, dazu Gurkensalat 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, g, I, R	Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen dazu Obst 5,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, c, g, I, S	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln dazu Tomatensalat 6,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, c, g, I, V				
Menü 3 M3	gebratene Hähnchenbrust mit Kürbisgemüse und Salzkartoffeln dazu Portweinjus 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, I, G	gebratene Hähnchenbrust mit Kürbisgemüse und Salzkartoffeln dazu Rotweinsauce 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, I, G	Gebratene Hähnchenbrust mit Kürbisgemüse und Salzkartoffeln dazu Portweinjus 6,50 € 2, 3, 5, 8, 9, 16, a, I, G				
Menü 4 S1	hausgemachter Schichtsalat mit Kochschinken, Sellerie, Mais, Porree, Ananas, Käse, Eier, Mandarinen 6,00 € 2, 3, 5, 8, 9, 11, 16, a, c, g, i, I, S	knackiger "griechischer-Hirtensalat" mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Schafskäse 6,00 € 2, 3, 5, 6, 8, 9, 16, g, I, V	frischer Salat vom Markt mit hausgemachten Anti-Pastigemüse, dazu Balsamicodressing 6,00 € 2, 3, 5, 6, 8, 9, 16, I, V				

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen einen guten Appetit.
Bestellen Sie bitte rechtzeitig ihr Wunschmenü.

Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Phosphat
9	mit Süßungsmittel
10	Aspartam
11	Schwein oder tierisches Fett
12	aus fein zerkleinertem Fleisch
13	mit Chinin
14	mit Koffein
15	mit Nitritpökelsalz
16	mit Nitrat

Allergene

a	Gluten (aus Weizen, Dinkel, Khorasan)
aG	Gluten (aus Gerste)
aH	Gluten (aus Hafer oder dessen Hybride)
aR	Gluten (aus Roggen)
b	Krebstiere(-Erzeugnisse)
c	Eier(-Erzeugnisse)
d	Fisch(-Erzeugnisse)
e	Erdnüsse(-Erzeugnisse)
f	Soja(-Erzeugnisse)
g	Milch(-Erzeugnisse, einschl. Laktose)
h	Schalenfrüchte
hA	Nüsse (Mandeln)
hB	Nüsse (Haselnüsse)
hC	Nüsse (Walnüsse)
hD	Nüsse (Kaschunüsse)
hE	Nüsse (Pecannüsse)
hF	Nüsse (Paranüsse)
hG	Nüsse (Pistazien)
hH	Nüsse (Macadamia- u. Queensnüsse)
i	Sellerie(-Erzeugnisse)
j	Senf(-Erzeugnisse)
k	Sesam(-Erzeugnisse)
l	Schwefeldioxid/Sulfite >10mg/kg/l
m	Lupinen(-Erzeugnisse)
n	Weichtiere(-Erzeugnisse)

Inhaltsstoffe

F	Fisch
FB	Fisch BIO
G	Geflügel
GB	Geflügel BIO
L	Lamm
LB	Lamm BIO
R	Rindfleisch
RB	Rindfleisch BIO
S	Schweinefleisch
SB	Schweinefleisch BIO
V	vegetarisch
VB	vegetarisch BIO

Abkürzungen Nährwerte

BE	Broteinheiten
EW	Eiweiß in g/Portion
FE	Fettgehalt in g/Portion
KCAL	Kilokalorien
KH	Kohlenhydrate pro Portion