

# Speisenplan KW 42 vom 14.10.19 bis 20.10.19



Name:



**Menü I 6,80 €**

**Menü II 5,20€**

MO 14.10.	 Eier in Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete Salat	 Grießpudding mit heißen Kirschen	Mi, Gi, Ei
			Mi
DI 15.10.	 Kassler mit Rosenkohl, dazu Kartoffelpüree	 Kaiserschmarrn mit Rosinen und Vanillesoße	Mi, Ei, Gi
			Mi
MI 16.10.	 Leberkäse mit Spiegelei, dazu Kartoffelpüree und Zwiebelringe	 Fliederbeersuppe mit Apfelstücken und Grießklößchen	Mi, Gi, Ei
			Mi
DO 17.10.	 Gemüsepfanne mit Putenfleisch und Reis	 Grüner Bohneneintopf mit geräucherter Speckeinlage	Gi, Mi, Ei
			Mi
FR 18.10.	 Pikante Heringsstippe in Sahnesoße mit Pellkartoffeln	 Eieromelette mit Julienne Gemüse, dazu helle Soße und Kartoffelpüree	Gi, Mi, Ei
			Mi
SA 19.10.	 Deftige Erbsensuppe mit Würstchen	 Rinderbratwurst mit Himmel und Erde	Mi, Ei, Gi
			Mi
SO 20.10.	 Hackbraten in Pfefferrahmsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln	 Blumenkohlröschen in Bechamelsoße, dazu Katenschinkenwürfel und Salzkartoffeln	Mi, Ei
	<b>EIS</b>		GI

Eine Menübestellung vegetarisch, vegan, oder Lactosefrei ist jederzeit möglich.



Nach geltendem Lebensmittelrecht sind zugelassene Zusatzstoffe sowie Allergene zu kennzeichnen:

### Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Farbstoffen, 3 geschwefelt, 4 gewachst, 5 geschwärzt, 6 Kunststoffüberzug, nicht zum Verzehr geeignet, 7\* mit Phosphat, 8\* mit Sojaweiße, 9\* mit Milcheiweiß, 10\* mit Eiklar, 11\* unter Verwendung von Milch und Sahne hergestellt, 12\* Oberfläche mit Sorbat behandelt, 13 mit Süßungsmitteln, 14 mit Antioxidationsmitteln, 15 mit Geschmacksverstärkern, ( Ziffern 7\* - 12\* gelten nur für Fleischerzeugnisse )

### Allergene

Ei / Eier, Gi / Gluten aus Weizen, Su / Schwefeldioxid, Sm / Sesam, Sl / Sellerie, Fi / Fisch, Ns / Nüsse ( Schalenfrüchte ), Mi / Milch, En / Erdnüsse, Lu / Lupine, Sj / Soja, Sf / Senf, Kr / Krebstier, We / Weichtiere