



Küche 07129 / 9285-40
Telefax 07129 / 9285-20

Name: _____
Straße: _____
Ort: _____

S P E I S E P L A N

vom 11. September 2023 – 17. September 2023

	Menue 1	Menue 1 Bitte ankreuzen	Menue 2	Menue 2 Bitte ankreuzen
Montag	Suppe Hähnchen- Cordon Bleu mit gerösteten Kartoffeln und Blattsalat Dessert		Suppe Spinatknödel mit Zucchini-Paprika-Gemüse und Blattsalat Dessert	
Dienstag	Suppe Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsoße mit Reis und Broccoli Dessert		Suppe Topfenstrudel mit Vanillesoße Dessert	
Mittwoch	Suppe Fleischküchle mit Püree und Erbsen-Karotten-Gemüse Dessert		Suppe Fusilli Nudeln mit einer Tomaten- Pestosoße dazu Reibkäse und Salat Dessert	
Donnerstag	Suppe Schwäbische Linsen mit Spätzle und Saitenwurst Dessert		Suppe Überbackener Rahmblumenkohl mit Salzkartoffeln Dessert	
Freitag	Suppe Grüne Bandnudeln mit Wildlachswürfel in einer Sahnesoße und Karotten-Gurkensalat Dessert		Suppe Pilzragout mit Semmelknödel und Karotten-Gurkensalat Dessert	
Samstag	Suppe Gaisburger Marsch mit Kartoffeln, Gemüse, Spätzle und Rindfleisch Dessert		Suppe Milchreis mit Zimt und Zucker dazu Fruchtragout Dessert	
Sonntag	Suppe Putenrollbraten mit Zwiebelsoße und Bohnen- gemüse dazu Semmelknödel Dessert			

Änderungen vorbehalten Verantwortlich für diesen Speiseplan Jochen Thum

Erklärung zur Verwendung von Zusatzstoffen:

Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der Rückseite

Wir verwenden möglichst keine Lebensmittel, die Farbstoffe und Konservierungsstoffe enthalten. Antioxidationsmittel und Geschmacksverstärker (Glutaminsäure und Vitamin C) können in Suppen und Saucen enthalten sein. Wir verwenden keine geschwärzten Oliven. Gewachste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen Wurstwaren und Käsesorten können Phosphat enthalten. Weitere Informationen über Zusatzstoffe erhalten Sie von der Küchenleitung.