



Name: _____
Straße: _____
Ort: _____

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

S P E I S E P L A N

Vom 18. November 2024 – 24. November 2024

	Menue 1	Menue 1 Bitte ankreuzen	Menue 2	Menue 2 Bitte ankreuzen
Montag	Suppe Putengulasch an Paprika- Sahne-Soße mit Nudeln und Blattsalat Dessert		Suppe Eier in Senfsoße und Salzkartoffeln dazu Blattsalat Dessert	
Dienstag	Suppe Rinderroulade mit Kartoffelpüree und Blaukraut Dessert		Suppe Gefüllte Kartoffeltaschen an einem Gemüse-Sahneragout Dessert	
Mittwoch	Suppe Spaghetti Bolognese mit Parmesan Dessert		Suppe Kaiserschmarrn mit Apfelragout Dessert	
Donnerstag	Suppe Schwäbische Linsen mit Spätzle und Saitenwurst Dessert		Suppe Kartoffelpuffer mit Gemüseragout Dessert	
Freitag	Suppe Fischroulade mit Gemüsereis und Tomatensoße dazu Blattsalat Dessert		Suppe Gemüsestrudel mit einer Kräutersoße und Blattsalat Dessert	
Samstag	Suppe Hühner-Nudeleintopf mit buntem Gemüse Dessert		Suppe Mit Quark gefüllte Pfannkuchen dazu Kirschoße Dessert	
Sonntag	Suppe Zarter Rinderbraten mit Kartoffelrösti und Kohlrabi-Gemüse Dessert		Suppe Kartoffelrösti dazu Rahmgemüse Dessert	

Änderungen vorbehalten Verantwortlich für diesen Speiseplan Frank Scheck

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. Gewächste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen Wurstwaren und Käsesorten können Phosphat enthalten. Weitere Informationen über Zusatzstoffe enthalten Sie von der Küchenleitung.