



KW	36	MITTAGSTISCH - Speiseplan							
Preis	Menü	Mo, 4. Sep 23	Di, 5. Sep 23	Mi, 6. Sep 23	Do, 7. Sep 23	Fr, 8. Sep 23	Sa, 9. Sep 23	So, 10. Sep 23	
8,70 €	Extra	Schweineroulade - Gärtnerin- in würziger Sauce mit Julienne Gemüse und Serviettenknödel s,13,22	Picatta von der Hähnchenbrust auf Tomatensugo mit Teigwaren G,13,15,19	Geschnetzeltes mit buntem Gemüse und Butterkartoffeln s,13,15,19					
8,40 €	Tages	Putencurry mit Reis G,2,3,11,13,19	Jägerschnitzel vom Schweinehals mit Rahmsauce, Spätzle s,2,3,11,13,15,19	paniertes Fischfilet mit Salzkartoffeln und Remoulade F,13,15,19	Geflügelrädelle in Rahmsauce mit Teigwaren G,1,2,3,4,13,15,19	Chilli con Carne mit Brötchen R,13,21	mediterrane Putenpfanne mit Teigwaren G,13,15,19	Sonntagsbraten vom Schwein mit Bratensauce, buntem Gemüse und Spätzle s,13,15	
7,90 €	Mini	Putencurry mit Reis G,2,3,11,13,19	Nudelauf mit Käsekruste, Tomatensauce V,13,15,19,21,22	paniertes Fischfilet mit Salzkartoffeln und Remoulade F,13,15,19			Annahmeschluss: - Rückgabe Bestellscheins bis Mittwoch in der Vorwoche - Bestellung Wochenendessen bis Dienstags in der Lieferwoche. - kurzfristige Änderungen/Stornierungen 1 Werktag vor Lieferung bis 11:00 Uhr		
8,40 €	Vegetarisch	Spinat-Dinkel-Plätzchen mit Kartoffeln und Sauercreme V,13,15,19,21,22	Nudelauf mit Käsekruste, Tomatensauce V,13,15,19,21,22	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt dazu Salatvariation v,8,13,19	Gemüse Lasagne V,13,19,21	Apfelstrudel mit Vanillesauce V,11,13,15,19			

KW	37	MITTAGSTISCH - Speiseplan							
Preis	Menü	Mo, 11. Sep 23	Di, 12. Sep 23	Mi, 13. Sep 23	Do, 14. Sep 23	Fr, 15. Sep 23	Sa, 16. Sep 23	So, 17. Sep 23	
Umbaumaßnahmen ab 07.09.2023									
8,40 €	Tages	Pasta mit Rinderbolognese R,13,19,21,22	Braten vom Schwein mit Erbsen-Karotten-Rahmgemüse und Kartoffeln s,13,15,19	Schaschlik in würziger Sauce mit Reis s,13,15,19	Lasagne vom Rind R,1,2,4,11,13	Tortellini mit Schinken-Sahnesauce S,13,15,19,21,22	Schweinegulasch mit Spätzle s,13,15,19,22	Rinderfrikadelle mit Tomatenreis R,13,15,19,22	
8,40 €	Vegetarisch	Milchreis mit Zimt-Zucker und Kompott V,13,19	Pasta mit frischer Tomaten-Basilikum sauce V,13,15,21	Chilli sin Carne mit Brötchen V,13,15,19	Spinatknödel mit Käsesauce V,13,15,19,21,22	Käsespätzle V,13,15,19	Die Menüs für Samstag und Sonntag werden freitags gekühlt angeliefert. Unsere Empfehlung zur Erwärmung: Im Einwegteller: Mikrowelle mittlere Stufe, ca. 3 Min.		

Montag - Freitag für Sie zur Wahl:
(NICHT an Feiertagen)

2,00 €	Suppe	Tagessuppe: Mo. + Mi. + Fr. Cremesuppe 13,19 / Di. + Do. Brühe mit Einlage 13,15	Speiseplan vorbehaltlich !
1,60 €	Dessert	Tagesdessert: bestehend aus einer portionierte Süßspeise 19	
2,00 €	Salat	Beilagensalat	
8,40 €	Schn.	Paniertes Schnitzel vom Schwein mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Blattsalat s,13,15,21	
8,40 €	PS	Paniertes Schnitzel von der Pute mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Blattsalat G,13,15,21	
8,40 €	MT Br.	Maultaschen in der Brühe mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Blattsalat s,13,15,21	
8,40 €	MT gebr.	Maultaschen gebraten mit Ei, hausgemachtem Kartoffelsalat und Blattsalat s,13,15,21	

F = Fisch; G = Geflügel; R = Rindfleisch; S = Schweinefleisch; V = Vegetarisch
Zusatzstoffe: 1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. gewachst, 8. Phosphat, 9. Süßungsmittel, 10. enthält eine Phenylalaninquelle, 11. mit Zuckerarten und Süßungsmittel, 12. mit Zuckeraustauschstoffen **Allergene:** 13. Glutenhaltiges Getreide- a)-Weizen b)-Roggen c)-Gerste d)-Hafer e)-Dinkel f)-Kamut g)-Hybridstämme 14. Krebstiere, 15. Ei, 16. Fisch, 17. Erdnüsse, 18. Soja (gen-tech-frei), 19. Milch (einschl. Laktose-Milchzucker/Milchweiss), 20. Schalenfrüchte, 21. Sellerie, 22. Senf, 23. Sesam, 24. Schwefeldioxid/ Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l als SO₂, 25. Lupinen, 26. Weichtiere - und daraus gewonnene Erzeugnisse
Trotz Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen können Spuren enthalten sein.