

# Menüplan

vom 30.09.2024 bis 06.10.2024

Montag 30.09.2024	Vorsuppe	Möhrencremesuppe	145 kcal
	Salat	Bohnensalat <sup>(2)</sup>	52 kcal
	Menü 1	Hühnerfrikasee <sup>(7,10,14,15,23,26)</sup> mit Salzkartoffeln	840 kcal
	Menü 2	BioGemüse Eintopf <sup>(14,23)</sup> mit Fleischeinlage <sup>(22)</sup>	380 kcal
	Dessert	Fruchtquark <sup>(14,15)</sup>	230 kcal
Dienstag 01.10.2024	Vorsuppe	Gemüsesuppe	140 kcal
	Salat	Gurkensalat <sup>(2)</sup>	50 kcal
	Menü 1	Geflügelleber in Apfel-Zwiebelsoße <sup>(10,23)</sup> mit Kartoffelpüree	780 kcal
	Menü 2	Griessbrei <sup>(10, 15,14)</sup> mit Heidelbeerenkompott <sup>(10)</sup>	500 kcal
	Dessert	Birnenkompott	85 kcal
Mittwoch 02.10.2024	Vorsuppe	Tomatensuppe	140 kcal
	Salat	Chicoreesalat <sup>(14,15)</sup>	45 kcal
	Menü 1	2 gekochte Eier in Süß Sauer Specksoße <sup>(2,10,14,18,24)</sup> mit Salzkartoffeln	830 kcal
	Menü 2	Brühnudeleintopf mit Fleischeinlage <sup>(3,10,23,24,7)</sup>	350 kcal
	Dessert	Mandarinenkompott	140 kcal
Donnerstag 03.10.2024 Feiertag	Vorsuppe	Blumenkohlcremesuppe	145 kcal
	Salat	Bunter Gemüsesalat	20 kcal
	Menü 1	2 kleine Frikadellen <sup>(3,10,23)</sup> mit Soße <sup>(10,15,26)</sup> , Möhrengemüse und Salzkartoffeln	850 kcal
	Menü 2	Schinkennudeln <sup>(3,10,14,22,23)</sup> mit Frischkäsesoße <sup>(10,14,23)</sup>	850 kcal
	Dessert	Quarkspeise	180 kcal
Freitag 04.10.2024	Vorsuppe	Kürbiscremesuppe	140 kcal
	Salat	Gurkensalat	120 kcal
	Menü 1	gedü.Seelachsfilet mit Dillsoße <sup>(10,14,15,24)</sup> und Salzkartoffeln	650 kcal
	Menü 2	gefüllte Eierkuchen <sup>(3,10,14)</sup> mit Vanillesoße	580 kcal
	Dessert	Pfirsichkompott	80 kcal
Samstag 05.10.2024	Salat	Bunter Zuccinialat <sup>(2)</sup>	50 kcal
	Menü 1	Weißer Bohneneintopf mit Kasslerfleisch <sup>(14,23)</sup>	480 kcal
	Menü 2	Bio Gemüse maultaschen <sup>(10,14,20)</sup> mit Zwiebelsoße <sup>(10,14,23)</sup>	700 kcal
	Dessert	Vanillepudding mit Schokosoße	320 kcal
Sonntag 06.10.2024	Vorsuppe	Karotten Ingwersuppe	145 kcal
	Salat	Möhren Apfelrohkost	60 kcal
	Menü 1	Kammbraten mit Soße <sup>(10,14,22,24)</sup> Broccoli <sup>(14)</sup> und Salzkartoffeln	950 kcal
	Menü 2	Blumenkohl Käsemedallion <sup>(3,10,14,26,20,23)</sup> mit Rahmsoße <sup>(10,14,15,23)</sup> und Kartoffelpüree	550 kcal
	Dessert	Apfelmus	85 kcal

Sonderkosten sind extra zu bestellen.

Änderungen vorbehalten.

Alle Vorsuppen enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: 14,15,23,24,25,26

## Übersicht der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene

<b>Nummer</b>	<b>Zusatzstoffe &amp; Allergene</b>
1	Alkohol
2	Antioxidationsmittel
3	Eier und Eierzeugnisse
4	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
5	Farbstoffe
6	Fisch und Fischerzeugnisse
7	Geflügel und Geflügelerzeugnisse
8	gentechnisch verändert
9	Geschmacksverstärker
10	glutenhaltiges Getreide
11	jodiertes Salz
12	Konservierungsstoffe
13	Krebstiere und Erzeugnisse, Weichtiere
14	Lactose
15	Milch und Milcherzeugnisse
16	Nüsse und Nusserzeugnisse
17	enthält eine Phenylalaninquelle
18	Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)
19	Rind
20	Schalenfrüchte und Erzeugnisse
21	Schwefeldioxid und Sulfide < 10ppm
22	Schwein
23	Sellerie und Erzeugnisse
24	Senf und Senfmehl
25	Sesam und Sesamerzeugnisse
26	Soja und Sojaerzeugnisse
27	Zuckeraustauschstoffe, Süßungsmittel
28	Schaf, Lamm
30	Säuerungsmittel E300
31	Lupine und Erzeugnisse
32	Weichtiere und Erzeugnisse