

Speiseplan von:

Montag, 12.10.20

bis

Sonntag, 18.10.20

Bitte stellen Sie aus unserem Angebot "Suppen,Hauptgerichte und Dessert" Ihr eigenes Wunschmenü durch 'ankreuzen' zusammen (1 Auswahl je Speisegang)

Unser Angebot zum Mittagessen

KW 42		Mo. 12. Okt	Di. 13. Okt	Mi. 14. Okt	Do. 15. Okt	Fr. 16. Okt	Sa. 17. Okt	So. 18. Okt	
Suppe	Suppe	Champignoncreme-suppe [5]	Flädlesuppe [5]	Kartoffelcreme-suppe [5]	Klare Tomatensuppe [5]	Eierflockensuppe mit Gemüse-streifen [5]	Seleriecreme-suppe [5]	Grießklößchen-suppe [5]	
	Hauptgerichte	Menü 1	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst [3,5,11] und Spätzle	Rindfleisch-frikadelle [5] mit Paprikasoße [5] Nudeln Krautsalat [4,5,6]	Hähnchenpiccata mit Tomatensoße [5] Tagliatelle Erbsengemüse [5]	Spaghetti "Bolognese" mit Rettichsalat [4,5,6] Reibekäse	Paniertes Fischfilet mit Remouladen-soße [2,5] Kartoffelsalat [5] Gurkensalat [5]	Geschnetzelte Leber mit Kartoffelpüree [6] Bohnensalat [4,5,6]	Sauerbraten "Rheinische Art" mit Kroketten und Apfelrotkraut [5]
		Menü 2 für Diabetiker und Schonkost geeignet	Putengeschnetzeltes Curry-Früchte-Soße[5] Reis Zucchini-salat [4,5,6]	Truthahnbraten mit Geflügelrahm-soße [5] Kartoffeln Romanesco [5]	Schweinerücken Champignonrahm-soße [1,5] Kartoffelknödel Selleriesalat [4,5,6]	Hähnchenkeule mit Bratensoße [5] Rahmmörchen [5] und Salzkartoffeln	Schweine-geschnetzeltes [5] mit Teigwaren und Kohlrabigemüse [5]	Oberländer Bratwurst [3,5,11] Bratensoße mit Knöpfele und Blumenkohl [5]	Hähnchenroulade "Florentiner Art" Kräutersoße [5] Bandnudeln und Karottensalat [4,5,6]
Menü 3 für Diabetiker geeignet		Spinatstrudel Käsesoße [5] Reis Zucchini-salat [4,5,6]	Blumenkohl-Käse-Medaillon [5] Kräutersoße [5] Kartoffeln Salat [5]	Kartoffeltaschen [5] mit Kräuterquark und Salat [5]	Ofenschlupfer mit Vanillesoße [1,9] Pfersichschnitten [9] -für Diabetiker nicht geeignet-	Penne mit Gemüse-Tomaten-Soße [5] Reibekäse Salat [5]	Dampfnudeln mit Vanille-soße [1,9] -für Diabetiker nicht geeignet-	Gemüseauflauf mit Kräutersoße [5] Nudeln und Salat [5]	
Dessert	Dessert	Erdbeerquark [1,9]	Schokomousse [9]	Vanillepudding [1,9]	Müslijoghurt	Grießpudding [9]	Heidelbeerquark [1]	Panna Cotta Pudding [9]	

Zusatzstoffe laut Zusatzstoffkennzeichnungsverordnung: Suppen, Soßen, Gemüse, Salate, Puddings und Desserts verfeinern wir mit handelsüblichen Würzmitteln und Geschmacksverstärker. Zur Herstellung der Mahlzeiten wird ausschließlich jodiertes Speisesalz verwendet.

- | | | | | | |
|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|----------------|--------------------------------------|-------------------|
| (1) mit Farbstoff | (3) mit Nitritpökelsalz | (5) mit Geschmacksverstärker | (7) geschwärzt | (9) mit Süßungsmittel(n) | (11) mit Phosphat |
| (2) mit Konservierungsstoff | (4) mit Antioxidationsmittel | (6) geschwefelt | (8) gewachst | (10) enthält eine Phenylalaninquelle | (12) mit Alkohol |

Änderungen vorbehalten!

> Sind Lebensmittelallergien bekannt, wenden Sie sich bitte an das Stationspersonal! Vielen Dank.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!