

SPEISEPLAN

2019	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
09.09. --- BIS --- 13.09.	Ungarische Wurstpfanne mit Kartoffelpüree <small>2,3,5,A1,C,G,I</small>	Bauernroulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>A1,C,G</small>	Nudeleintopf dazu ½ Sb. Brot und Obst <small>A1,C,I</small>	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>2,3,A1,G,I,K</small>	2 Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus <small>3,A1,C,G</small>
16.09. --- BIS --- 20.09.	Erbsencremesuppe mit Kassler verfeinert dazu Kompott <small>2,3,A1,C,G,I</small>	Nudeln mit Tomatensoße und Wursteinlage <small>2,3,A1,C,G,I</small>	Hühnerfrikassee mit Reis <small>A1</small>	Schnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln <small>A1,C,G</small>	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln <small>A1,C,G</small>
23.09. --- BIS --- 27.09.	Hühnercurry mit Reis <small>A1,G</small>	2 Hefeklöße mit Sauerkirschen <small>A1,C</small>	Kasslerbraten mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln <small>2,3,A1,I</small>	Weißkohleintopf dazu ½ Sb. Brot und Quarkspeise <small>2,3,A1,C,G</small>	saures Ei mit Salzkartoffeln und Rote Bete <small>5,A1,G,K</small>
30.09. --- BIS --- 04.10.	Bigosch (Hackfleisch + Schmorkraut) dazu Salzkartoffeln <small>A1,I</small>	Möhreneintopf dazu ½ Sb. Brot und Obst <small>2,3,A1,C,G</small>	2 Fischli´s mit Kartoffelpüree und Rohkost <small>A1,C,G,K</small>	FEIERTAG	Gemüsegulasch mit Salzkartoffeln <small>A1,I</small>
07.10. --- BIS --- 11.10.	Grießbrei mit Erdbeeren <small>A1,G,E</small>	Gräupcheneintopf mit Kohlrabi dazu Dessert <small>2,3,A1,C,G,I,K</small>	Putengeschnetzeltes mit Reis <small>A1,G</small>	Grüzwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <small>A2</small>	Bunte Gemüsepfanne in Kräuterrahm dazu Salzkartoffeln <small>A1,G,K</small>
14.10. --- BIS --- 18.10.	Gulasch mit Butterbohnen und Salzkartoffeln <small>A1,G,I</small>	Quark mit Leinöl und Salzkartoffeln <small>G</small>	Backfisch paniert mit Kartoffelpüree und Rohkost <small>A1,C,G,K</small>	Linseneintopf dazu Obst <small>2,3,A1,C,G,I</small>	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln <small>2,3,A1,C,G</small>

Zusatzstoffe für Speisen: 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff oder konserviert, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - Süßungsmittel, 6 - geschwefelt, 7 - Knoblauch, V - fleischloses Menü
Allergene: A1 - Weizen, A2 - Gerste, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch und Milchprodukte, H - Schalenfrüchte, I - Sellerie, K - Senf, L - Sesamsamen,
M - Schwefeldioxid und Sulfite, N - Lupinen

Änderungen vorbehalten! Wir wünschen guten Appetit! Die Belegschaft von **Alt-Nauendorf**.