

SPEISEPLAN

2021	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
13.09. --- BIS --- 17.09.	Makkaroni mit Wurstgulasch <small>2,3,A1,C,G,I</small>	Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus <small>3,G</small>	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>2,3,A1,C,G,K</small>	Pichelsteiner Eintopf dazu ½ Sb. Brot und Kompott <small>2,3,A1,C,G,I</small>	Putinchen mit Mischgemüse und Salzkartoffeln <small>A1,C,G,I</small>
20.09. --- BIS --- 24.09.	Hühnercurry mit Reis <small>A1,G</small>	Spaghetti „Carbonara“ (Kochschinken in Käsesahnesoße) <small>1,2,3,A1,C,G,K</small>	Möhreneintopf dazu ½ Sb. Brot und Obst <small>2,3,A1,C,G</small>	Seehechtfilet paniert mit Kartoffelpüree und Rohkost <small>A1,C,G,K</small>	Boulette mit Mischgemüse und Salzkartoffeln <small>A1,C,G,I,K</small>
27.09. --- BIS --- 01.10.	Leberkäse mit Bayrischer Senfsoße dazu Kartoffelpüree <small>2,3,A1,C,G,K</small>	Linseneintopf dazu Kompott <small>2,3,A1,C,G,I</small>	Schinkennudeln mit Tomatensoße <small>2,3,A1,C,G,I</small>	Eierplinse mit Zucker und Apfelmus <small>3,A1,C,G</small>	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln <small>2,3,A1,C,G</small>
04.10. --- BIS --- 08.10.	Gulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>A1,I</small>	Fischboulette mit Kartoffelpüree und Rohkost <small>A1,C,G,K</small>	Brühreis dazu ½ Sb. Brot und Quarkspeise <small>A1,G,I</small>	Spirelli mit Gemüse in Kräuterrahmssoße <small>A1,C,G</small>	Quark mit Leinöl und Zwiebeln dazu Salzkartoffeln <small>G</small>
11.10. --- BIS --- 15.10.	Grießbrei mit Erdbeeren <small>A1,G,I</small>	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>A2</small>	gebratene Jagd- wurstscheibe mit Tomatensoße und Gabelspaghetti <small>2,3,A1,C,G,I</small>	Weißkohleintopf dazu ½ Sb. Brot und Obst <small>2,3,A1,C,G</small>	Königsberger Klops mit Salzkartoffeln und Rohkost <small>A1,C,G,K</small>
18.10. --- BIS --- 22.10.	Eierfrikassee mit Salzkartoffeln <small>A1,G,I</small>	Erbsencremesuppe mit Kassler verfeinert dazu Kompott <small>2,3,A1,C,G</small>	Putenschnitzel mit Buttererbsen und Salzkartoffeln <small>A1,C,G,I</small>	Bratfisch paniert mit Kartoffelpüree und Rohkost <small>A1,C,G,K</small>	Hörnchen mit Tomatensoße und Wursteinlage <small>2,3,A1,C,G,I</small>

Ferien

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**.