

Speiseplan Essen auf Rädern 38. KW

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü A	Menü B LVK	Menü C	Nachspeise
<b>Mo., 15.09.</b>	Potthast v. Schwein <sup>4</sup> Rote-Bete Salat <sup>G,KT,EI,SL,SE,WT</sup> Kartoffeln <sup>1,2</sup>	Kartoffelsuppe <sup>3</sup> Geflügelfleischwurst <sup>2,3,9</sup> Suppenbrötchen <sup>G,GW,GR,GG,EI,SO,ML,SF,SM</sup>	Veget. Kartoffelsuppe Suppenbrötchen <sup>G,GW,GR,GG,EI,SO,ML,SF,SM</sup>	Fruchtquark Erdbeere <sup>ML</sup>
<b>Di., 16.09.</b>	Texas Hacksteak <sup>G,EI</sup> Pfeffersoße <sup>3</sup> Paprika-Mais-Gemüse <sup>4</sup> Röstinchen	Mediterrane Nudeln <sup>4,G,GW,G7,EI</sup> mit Tomaten-Zucchini-Gemüse <sup>4</sup> Kräuter-Putensteak	Mediterrane Nudeln <sup>4,G,GW,G7,EI</sup> mit Tomaten-Zucchini-Gemüse <sup>4</sup>	Panna Cotta <sup>ML</sup>
<b>Mi., 17.09.</b>	Kretische Linsensuppe Mettwurst <sup>2,3,G,EI</sup> Olivenbrot <sup>G,GW,GD,GK,GR,GG,GH,SM</sup>	Buntbarschfilet natur <sup>FI</sup> Kurkumasoße <sup>G,L,EI,SO,ML,SL,SE,SM</sup> Beilagensalat LVK <sup>2,G,KT,EI,SO,SL,SE,WT</sup> Kartoffeln <sup>1,2</sup>	Kretische Linsensuppe Olivenbrot <sup>G,GW,GD,GK,GR,GG,GH,SM</sup>	Buttermilchdessert Limette-Zitrone <sup>ML</sup>
<b>Do., 18.09.</b>	Gekochte Eier <sup>2,EI</sup> Senfsoße <sup>4,L,ML,SE</sup> Rahmspinat <sup>4,L,ML</sup> Kartoffeln <sup>1,2</sup>	Hähnchenbrustfilet <sup>1,2</sup> Kräutersoße <sup>4,L,ML</sup> Schonkostgemüse <sup>1,2,4,SL</sup> Bunte Nudeln <sup>G,GW,G7,EI,SO,SE</sup>	Gekochte Eier <sup>2,EI</sup> Senfsoße <sup>4,L,ML,SE</sup> Rahmspinat <sup>4,L,ML</sup> Kartoffeln <sup>1,2</sup>	Latte-Macchiato-Creme <sup>ML</sup>
<b>Fr., 19.09.</b>	Gegrilltes Seelachsfilet Limettenhollandaise Tomatensalat <sup>G,KT,EI,SO,SL,SE,WT</sup> Kräuter-Reis <sup>1,2</sup>	Schweinerückensteak <sup>1,2</sup> leichte Bratenjus Feine Erbsen <sup>1,2,4</sup> Kartoffeln <sup>1,2</sup>	Vegetarische Frühlingsrolle <sup>G,GW,G7,SL</sup> Feine Erbsen <sup>1,2,4</sup> Kartoffeln <sup>1,2</sup>	Mandarinen-Mascarpone-Creme <sup>ML</sup>
<b>Sa., 20.09.</b>	Schnibbelbohneentopf <sup>4,L,ML</sup> Grillbauchscheibe	Gemüsesuppentopf <sup>G,GW,G7,EI,ML,SL</sup> Suppenbrötchen <sup>G,GW,GR,GG,EI,SO,ML,SF,SM</sup>	Gemüsesuppentopf <sup>G,GW,G7,EI,ML,SL</sup> Suppenbrötchen <sup>G,GW,GR,GG,EI,SO,ML,SF,SM</sup>	Joghurt mit Frucht <sup>1,2,3,ML</sup>
<b>So., 21.09.</b>	Münsterländer Zwiebelfleisch <sup>4</sup> Tricolora Gemüse <sup>1,2,4,SL</sup> Salzkartoffeln <sup>1,2</sup>	Gekochtes Rindfleisch Helle Soße LVK Tricolora Gemüse <sup>1,2,4,SL</sup> Salzkartoffeln <sup>1,2</sup>	Gebackener Camembert <sup>G,ML</sup> Preiselbeeren Beilagensalat <sup>EI,ML</sup>	Rindfleischsuppe <sup>G,GW,G7,EI,SO,ML,SL,SE</sup> ----- Vanillepudding <sup>ML</sup>

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff\*; (2) mit Konservierungsstoff\*; (3) mit Antioxidationsmittel\*; (4) mit Geschmacksverstärker\*; (9) mit Phosphat\* Enthält Allergene: (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse\*; (GW) Weizen und Weizenerzeugnisse\*; (GD) Dinkel und Dinkelerzeugnisse\*; (GK) Kamut und Kamuterzeugnisse\*; (GR) Roggen und Roggenerzeugnisse\*; (GG) Gerste und Gersteerzeugnisse\*; (GH) Hafer und Hafererzeugnisse\*; (G7) Hybridstämme\*; (L) Laktose; (KT) Krebstiere und -erzeugnisse\*; (EI) Eier und -erzeugnisse\*; (FI) Fisch und -erzeugnisse\*; (SO) Soja und -erzeugnisse\*; (ML) Milch und -erzeugnisse\*; (SF) Schalenfrüchte und -erzeugnisse\*; (SL) Sellerie und -erzeugnisse\*; (SE) Senf und -erzeugnisse\*; (SM) Sesamsamen und -erzeugnisse\*; (WT) Weichtiere und -erzeugnisse\* [\* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]