

Speisekarte Monat Oktober 2024

Woche vom 30.09.2024 bis 04.10.2024

| | |
|-------------|---|
| Montag: | Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, Brot und Pudding ^{a,b,c} |
| Dienstag: | Igelwürstchen mit Bratkartoffeln und Rahmsalat ^{4,b} |
| Mittwoch: | Hähnchennuggets mit Soße, Püree und Obst ^{b,e} |
| Donnerstag: | FEIERTAG - Tag der Deutschen Einheit |
| Freitag: | BRÜCKENTAG |



Woche vom 07.10.2024 bis 11.10.2024

| | |
|-------------|---|
| Montag: | Hähnchenschnitzel mit Püree und buntem Gemüse ^{2,6} |
| Dienstag: | Fischstäbchen mit Reis und Kräutersoße und Salat ^{4,d,b} |
| Mittwoch: | Bratklops mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln ^{c,b} |
| Donnerstag: | Vorsuppe, Eierkuchen und Apfelmus ^{b,e} |
| Freitag: | Gemüsenudeln mit Soße und Rohkostsalat |

Woche vom 14.10.2024 bis 18.10.2024

| | |
|-------------|--|
| Montag: | Reissuppe mit Rindfleisch, Brot und Quarkspeise ^{b,e} |
| Dienstag: | Schnitzel mit Möhren und Kartoffelpüree ^{6,c} |
| Mittwoch: | Eierragout mit Kartoffeln und Rote Beete |
| Donnerstag: | Paprikastreifen mit Hackfleisch, Reis und Salat ^b |
| Freitag: | Fischfilet mit Senfsoße, Kartoffeln und Salat ^{a,b,d,f} |

Woche vom 21.10.2024 bis 25.10.2024

| | |
|-------------|--|
| Montag: | Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensoße ^{2,4,6,c} |
| Dienstag: | Gulasch mit Spätzle und Salat ⁴ |
| Mittwoch: | Erbsensuppe mit Brot und Quarkspeise ^{b,e} |
| Donnerstag: | Rührei mit Spinat und Kartoffeln ^b |
| Freitag: | Hefeklöße mit Fruchtsoße ^{6,a} |



Woche vom 28.10.2024 bis 01.11.2024

| | |
|-------------|--|
| Montag: | Wurstgulasch ^{b,6} mit Nudeln ^a Tomatensoße ^{d,8} und Dessert |
| Dienstag: | Kartoffelsuppe ^e mit Fleischeinlage, Brot und Quarkspeise ^b |
| Mittwoch: | Bratwurst ⁴ mit Gemüse und Kartoffelpüree ^{6,b} |
| Donnerstag: | FEIERTAG - Reformationstag und Halloween Salat |
| Freitag: | BRÜCKENTAG |

Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

1- Farbstoff; 2- Phosphat; 3- Süßungsmittel; 4- Gewachst; 5- Konservierungsstoffe; 6- Geschwefelt; 7- Geschmacksverstärker; 8- Anti-Oxidationsmittel
a-Glutenhaltiges Getreide, b-Eier u. Erzeugnisse daraus, c-Erdnüsse, d-Milch u. Erzeugnisse daraus, e-Sellerie, f-Sesam, g-Lupinen, h-Krebstiere, i-Fische, j-Soja,
k-Schalenfrüchte, l-Senf, m-Schwefeldioxid, n-Weichtiere

Allergene laut Allergen Liste: a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, l, m, n

Da in unserer Küche auch gluten-, ei-, sellerie- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, können alle Speisen auch Spuren dieser Stoffe enthalten.