

# Speiseplan

**KW 40 vom 03.10.2022 – 07.10.2022**

## **MONTAG**

Feiertag

## **DIENSTAG:**

**Backfisch mit Bratkartoffeln und Remoulade, dazu Rotkohlrhokost**

Zusatzstoffe (3, 5, 10) enthaltene Allergene: Weizenmehl, Fisch, Sellerie

## **MITTWOCH:**

**Nudeleintopf mit feinem Gemüse und Kräutern, dazu Joghurt Dessert**

Zusatzstoffe (3, 10) enthaltene Allergene: Eier, Weizenmehl  
kann Sp. enthalten v. Soja, Nüssen, Lactose, glutenh. Getreide

## **DONNERSTAG:**

**Bunte Reispfanne mit Hähnchenbrust und Paprikasoße**

Zusatzstoffe (3, 5, 10) enthaltene Allergene: Weizenmehl, Sellerie, Milch

## **FREITAG:**

**Quarkkeulchen mit Apfelmus**

Zusatzstoffe (1, 10) enth. Allergene: Milch, Weizenmehl, Eier

Änderungen vorbehalten

***Wir wünschen guten Appetit***



1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel/n, 10) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n, 11) enthält Aspartam (Phenylalaninquelle), 12) Tafelsüßen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen der Nummern E 420, 421, 953, 965 bis E 967 und andere Lebensmittel, 13) chininhaltig, 14) coffeinhaltig, 15) Nitritpökelsalz

# Speiseplan



**KW 41 vom 10.10.2022 – 14.10.2022**

**MONTAG:**

**Bio Nudeln mit Tomaten-Frischkäsesoße und Kräutern, dazu ein Kompott**

Zusatzstoffe (3, 5, 10) enthaltene Allergene: Eier, Weizenmehl, Sellerie

**DIENSTAG:**

**Ragout vom Schwein mit Reis, dazu Weißkrautrohkost**

Zusatzstoffe (10) enthaltene Allergene: Weizenmehl, Sellerie, Milch

**MITTWOCH:**

**Kartoffel-Möhreneintopf mit Schnippelwiener, dazu Schokoquark**

Zusatzstoffe (3, 5, 10) enthaltene Allergene: Milch, Sellerie, Senf  
kann Sp. enthalten v. Soja, Nüssen, Lactose, glutenh. Getreide

**DONNERSTAG:**

**Rinderbraten mit Rotkohl und Klößen**

Zusatzstoffe (3, 5, 10) enthaltene Allergene: Weizen, Sellerie, Senf

**FREITAG:**

**Grießbrei mit Zimt und Zucker, dazu Kirschkompott**

Zusatzstoffe (1, 10) enth. Allergene: Milch

oder

**Gulaschsuppe, dazu Kirschkompott**

Zusatzstoffe (1, 3, 10, 15) enth. Allergene: Weizen, Sellerie, Senfkörner

**Änderungen vorbehalten**

***Wir wünschen guten Appetit***

**Benennung der Zusatzstoffe**

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel/n, 10) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n, 11) enthält Aspartam (Phenylalaninquelle), 12) Tafelsüßen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen der Nummern E 420, 421, 953, 965 bis E 967 und andere Lebensmittel, 13) chininhaltig, 14) coffeinhaltig, 15) Nitritpökelsalz

# Speiseplan



**KW 42 vom 17.10. – 21.10.2022**

## **MONTAG:**

**Nudeln mit Wurstgulasch und Käse, dazu Kompott**

Zusatzstoffe (3, 5, 10) enthaltene Allergene: Eier, Milch, Weizenmehl, Sellerie, Senfkörner

## **DIENSTAG:**

**Fischragout in Joghurtsoße mit Butterreis, dazu Rotkrautrohkost**

Zusatzstoffe (3, 5, 10) enthaltene Allergene: Weizenmehl, Sellerie, Milch, Fisch

## **MITTWOCH:**

**Leckerer Gemüseeintopf mit Rindfleischeinlage, dazu Fruchtjoghurt**

Zusatzstoffe (3, 5, 10) enthaltene Allergene: Milch, Sellerie  
kann Sp. enthalten v. Soja, Nüssen, Lactose, glutenh. Getreide

## **DONNERSTAG:**

**Wiegebraten mit Erbsen-Mais-Gemüse und Püree**

Zusatzstoffe (3, 5, 10) enthaltene Allergene: Weizenmehl, Eier, Sellerie

## **FREITAG:**

**Süßer – oder Kräuterquark und Kartoffeln, dazu ein Kompott**

Zusatzstoffe (3, 5, 10) enth. Allergene: Milch

**Änderungen vorbehalten**

***Wir wünschen guten Appetit***

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel/n, 10) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n, 11) enthält Aspartam (Phenylalaninquelle), 12) Tafelsüßen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen der Nummern E 420, 421, 953, 965 bis E 967 und andere Lebensmittel, 13) chininhaltig, 14) coffeinhaltig, 15) Nitritpökelsalz

# Speiseplan



## KW 43 vom 24.10. – 28.10.2022

### MONTAG:

#### **Hörnchennudeln mit Käse-Sahnesoße, dazu ein Kompott**

Zusatzstoffe (3, 5, 10) enthaltene Allergene: Eier, Weizenmehl, Sellerie

### DIENSTAG:

#### **Roster mit Kartoffeln und Rote Beete**

Zusatzstoffe (3, 5, 10) enthaltene Allergene: Weizenmehl, Sellerie, Senfkörner

### MITTWOCH:

#### **Bunter Reiseintopf mit Gemüse und Rindfleisch, dazu Vanillequark**

Zusatzstoffe (3, 10) enthaltene Allergene: Milch, Sellerie  
kann Sp. enthalten v. Soja, Nüssen, Lactose, glutenh. Getreide

### DONNERSTAG:

#### **Putengeschnetzeltes mit Möhrengemüse und Spätzle**

Zusatzstoffe (3, 5, 10) enthaltene Allergene: Weizenmehl, Eier, Milch, Sellerie

### FREITAG:

#### **Eierkuchen mit Apfelmus**

Zusatzstoffe (10) enth. Allergene: Milch, Weizenmehl, Eier

Änderungen vorbehalten

## *Wir wünschen guten Appetit*

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel/n, 10) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n, 11) enthält Aspartam (Phenylalaninquelle), 12) Tafelsüßen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen der Nummern E 420, 421, 953, 965 bis E 967 und andere Lebensmittel, 13) chininhaltig, 14) coffeinhaltig, 15) Nitritpökelsalz

## Essenbestellung Gemeinde - Monat Oktober 2022

<b>KW 40</b> <b>3.10.-7.10.</b>	<b>Speiseplan</b>			
<b>Montag</b>	Feiertag			
<b>Dienstag</b>	Backfisch mit Bratkartoffeln und Remoulade, Rotkohlrhokost			
<b>Mittwoch</b>	Bunter Nudелеintopf mit Gemüse und Kräuter, Joghurtdessert			
<b>Donnerstag</b>	Bunte Reispfanne mit Hähnchenbrust und Paprikasoße			
<b>Freitag</b>	Quarkkeulchen mit Apfelmus			

<b>KW 41</b> <b>10.10.-14.10.</b>	<b>Speiseplan</b>			
<b>Montag</b>	Bio-Nudeln mit Tomaten-Frischkäsesoße und Kräutern, dazu Kompott			
<b>Dienstag</b>	Ragout vom Schwein mit Reis, dazu Weißkrautrohkost			
<b>Mittwoch</b>	Kartoffel-Möhreneintopf mit Schnippelwiener, Schokoquark			
<b>Donnerstag</b>	Rinderbraten mit Rotkohl und Klößen			
<b>Freitag</b>	Grießbrei mit Zimt und Zucker, dazu Kirschkompott oder Gulaschsuppentopf dazu Kirschkompott			

<b>KW 42</b> <b>17.10.-21.10.</b>	<b>Speiseplan</b>			
<b>Montag</b>	Nudeln mit Wurstgulasch und Käse, dazu Kompott			
<b>Dienstag</b>	Fischragout in Joghurtsoße mit Butterreis, Rotkohlrhokost			
<b>Mittwoch</b>	Gemüseeeintopf mit Rindfleischeinlage, Fruchtjoghurt			
<b>Donnerstag</b>	Wiegebraten mit Erbsen_mais-Gemüse und Püree			
<b>Freitag</b>	Kräuter- oder süßer Quark mit Kartoffeln, dazu Kompott			

<b>KW 43</b> <b>24.10.-28.10.</b>	<b>Speiseplan</b>			
<b>Montag</b>	Hörnchennudeln mit Käse-Sahnesoße, dazu Kompott			
<b>Dienstag</b>	Roster mit Kartoffeln und Rote Beete			
<b>Mittwoch</b>	Bunter Reiseintopf mit Gemüseeinlage und Rindfleisch, dazu Vanillequark			
<b>Donnerstag</b>	Putengeschnetzeltes mit Möhengemüse u. Spätzle			
<b>Freitag</b>	Eierkuchen mit Apfelmus			

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel/n, 10) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n, 11) enthält Aspartam (Phenylalaninquelle), 12) Tafelsüßen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen der Nummern E 420, 421, 953, 965 bis E 967 und andere Lebensmittel, 13) chininhaltig, 14) coffeinhaltig, 15) Nitritpökelsalz