Speiseplan vom 03.11-07.11.2025

Montag: Gräupchen g, Kompott

Dienstag: Kartoffeln, Kohlroulade a,b,

Mittwoch: Maultaschen a,b, mit Tomatensoße

Donnerstag: Kartoffelbrei 3,4,a,b,f,g, Jägerschnitzel a,b,g,h,

Salat

Freitag: Milchreis f, mit Apfelmus

Speiseplan vom 10.11-14.11.2025

Montag: Nudeleintopf g, Rote Grütze mit Vanillesoße f,

Dienstag: Kartoffeln, Schnitzel a,b, Blumenkohl Mittwoch: Germknödel 2,4,6,7,a,b, mit Vanillesoße f.: Donnerstag: Reis, gedünsteter Seelachs, Kräutersoße

Salat

Freitag: Kartoffelsuppe mit Wurst g,h,, Obst

Speiseplan vom 17.11-21.11.2025

Montag: Gemüseeintopf, Pudding f,

Dienstag: Bunter Reis mit Hühnerfrikassee

Mittwoch: frei

Donnerstag: Kartoffeln, Spinat, Ei f

Freitag: Linseneintopf 2,4,a,b,f,g, Pfirsichkompott

Speiseplan vom 24.11-28.11.2025

Montag: Grießbrei mit Früchten f,1,6,

Dienstag: Kartoffeln, Kochklops a,b, Rohkost

Mittwoch: Bratkartoffeln, Ei f, Salat

Donnerstag: Kartoffelbrei 3,4,a,b,f,g, Backfisch a,b, Rohkost

Freitag: Möhreneintopf, Obst

Für Fragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung, Tel.034345 528003 Änderungen vorbehalten!!!

a) Glutenhaltiges Getreide Weizen ,b) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse,c) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse,d) Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, e) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, g) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, h) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, i) Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, j) Schwefeldioxid und Sulphite, k) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse) Farbstoff,2) Koservierungsstoff,3) Antioxidationsmittel,4) Geschmacksverstärker,5) Süßungsmittel,6) Säuerungsmittel,0 Verdickungsmittel,