

# Menüplan

Woche vom 01.10. bis 07.10.2018

KW. 40 <small>w1</small>	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b> 01.10.2018	Spaghetti <sup>(1,3)</sup> Bolognese <sup>(s,9)</sup> mit Parmesan <sup>(a,3,7)</sup>	Kartoffelauf <sup>(c,1,3,7,12)</sup> mit Aubergine	Buttermilchdessert <sup>(7)</sup>
<b>Dienstag</b> 02.10.2018	Milchreis <sup>(7)</sup> mit heißen Kirschen <sup>(1)</sup>	Minestrone, italienische Gemüsesuppe <sup>(9)</sup>	Frisches Obst
<b>Mittwoch</b> 03.10.2018	Bauernsülze <sup>(a,c,e,9,10)</sup> mit Remoulade <sup>(a,b,d,1,3,10)</sup> und Bratkartoffeln <sup>(s,a,c,e)</sup>	Schupfnudel Gemüsepfanne <sup>(1,3,9)</sup> mit Sahnesoße <sup>(1,7)</sup>	Schokoladen- Pudding <sup>(b,1,3,6,7,8)</sup> mit Sahne <sup>(7)</sup>
<b>Donnerstag</b> 04.10.2018	Currywurst <sup>(s)</sup> mit pikanter Soße <sup>(1,7,9)</sup> , Kartoffelspalten <sup>(c,12)</sup>	Kohlrabi Schnitzel <sup>(1,3)</sup> mit Hollandaise <sup>(1,3,7,9)</sup> und Kartoffelspalten <sup>(c,12)</sup>	Mascarpone <sup>(7)</sup>
<b>Freitag</b> 05.10.2018	Gebratenes Rotbarschfilet <sup>(1,4)</sup> mit Zitronenbittersoße <sup>(1,7)</sup> und Dill Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Spinat Auflauf <sup>(1,3,7)</sup> mit Fetakäse <sup>(7)</sup> und Kräutersoße <sup>(1,7)</sup>	Frisches Obst
<b>Samstag</b> 06.10.2018	Deftiger Steckrüben Eintopf <sup>(9)</sup> mit Rauchfleischeinlage <sup>(s)</sup> dazu Brot <sup>(1)</sup>	Pastinaken- Kartoffelcreme Suppe <sup>(1,7,9)</sup>	Quarkspeise <sup>(d,7)</sup>
<b>Sonntag</b> 07.10.2018	Krustenbraten <sup>(s,9,10)</sup> mit Kaisergemüse, Soße <sup>(R)</sup> und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Karotten Bratling <sup>(1,3,9)</sup> mit Estragon Sahnesoße <sup>(1,7)</sup> und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Eisdessert <sup>(b,7)</sup>

Änderungen vorbehalten

*Unsere Küche wünscht Ihnen, guten Appetit.*

**Zeiten: Mittagessen: 12:00 – 13:00 Uhr**

**Fleisch Kennzeichnung:** S) Schwein, R) Rind, G) Geflügel, F) Fisch

**Allergene Kennzeichnung:** 1) Getreide, 2) Krebstiere, 3) Eier, 4) Fisch, 5) Erdnüsse, 6) Soja, 7) Milch, 8) Schalenfrüchte, 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesam, 12) Schwefeldioxid und Sulphite, 13) Lupine, 14) Weichtiere

**Zusatzstoffe Kennzeichnung:** a) Konservierungsstoff, b) Farbstoff, c) Antioxidationsmittel, d) Süßungsmittel, e) Phosphat, f) chininhaltig, g) koffeinhaltig, h) Geschmacksverstärker, i) geschwärzt, gewachst, j) gentechnisch verändert

*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.*