





Speisenplan 23. Juli - 27. Juli 2018

KW 30	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b> 4,00 €	Blumenkohl Curry* d,e,c	Auflauf von Topinambur mit Gemüse und knuspriger Käsekruste a,d	Vegetarische Borschtsch mit roter Beete, Kartoffeln und Paprika e	Birnenpfannkuchen mit Schokosoße a,d <b>als Dessert 2,00€</b>	Fenchel Kartoffel- Auflauf an Karottensoße a,d,e,f
<b>Menü II</b> 4,90 €	Aubergine mit Schweinehackfüllung und Tomatensoße* g,h,d,f 	Geschmorte Schweineschulter mit Bratensoße an Steckrübenpüree <b>oder</b> 1 Beilage nach Wahl g,d 	Kasslerkotelette mit Dijon-Senfsoße* 5,6 a,d,g 	Frikadelle mit Paprikasoße* a,d,f 	Grüne Bandnudeln mit Speck- Kräutersoße und Tomatenwürfeln d,e
<b>Menü III</b> 5,50 €	Putenbruststeak mit Mangold und Thymian* f	Chickencurry in Kokosmilch* c,d,e	Hausgemachte Pizza mit Mozzarella und Tomaten f	Hähnchenbrust im Speckmantel*	Heringsfilet „Rheinische Art“ mit roter Beete und Zwiebeln* d,e,g,h

Je weitere Beilage 1,00 €  
Menü mit einer Beilage Ihrer Wahl\*



**Langkornreis, Spaghetti, Penne, Farfalle in Bio – Qualität**  
für Bio-Produkte gilt: DE-ÖKO-039 GfRS



**QS Ihr Prüfzeichen für Lebensmittel**  
Schweinefleisch

**Informationen zu Allergenen entnehmen Sie bitte der Kladde an der Essensausgabe oder sprechen Sie unser Fachpersonal an.**

**Zusatzstoffe** (1)Farbstoff (2)Konservierungsstoff (3)Antioxidationsmittel (4)Geschmacksverstärker (5)geschwefelt (6)geschwärzt (7)Phosphat (8)Süßungsmittel  
evtl. Änderungen vorbehalten

