



## Speiseplan Mittagessen

	<b>Menü A</b>	<b>Menü B</b>
<b>Montag</b> <b>25.09.2023</b>	<b>D,V</b> Grünkernsuppe Gemüsecurry mit Kichererbsen Kokossoße Basmatireis gemischter Salat	<b>D,V</b> Grünkernsuppe Rührei Püree Spinat
<b>Dienstag</b> <b>26.09.2023</b>	<b>D</b>  Nürnberger Bratwürstchen ( S ) braune Soße Kartoffelpüree Bayrisch Kraut Pfirsichgrütze mit Sahne	  Geflügelfrikadelle Thymiansoße Nudeln Kürbisgemüse Pfirsichgrütze mit Sahne
<b>Mittwoch</b> <b>27.09.2023</b>	<b>V</b> Zucchinisuppe Milchreis heiße Kirschen	<b>D</b> Zucchinisuppe Jackfruchtgeschnetztes Süßkartoffeln Ratatouillegemüse
<b>Donnerstag</b> <b>28.09.2023</b>	  Zwiebelkuchen mit Dörrfleisch ( S ) Grüner Salat  Zitronencreme	<b>D, V</b>  Gemüsepfanne Eblyweizen fruchtige Kokossoße Chinakohlsalat Zitronencreme
<b>Freitag</b> <b>29.09.2023</b>	<b>D</b> Misosuppe mit Gemüsestreifen Lachsklößchen Cafe de Paris Soße Kartoffeln Fenchel-Karottengemüse	<b>D, V</b> Misosuppe mit Gemüsestreifen Tofuragout süß-sauer mit Reis und Brokkoli
<b>Samstag</b> <b>30.09.2023</b>	<b>D</b> Wiener Würstchen ( S ) Kartoffelsalat Senf Rote Grütze mit Rahm	<b>D</b> Steckrübensuppe mit Kartoffelwürfel und Rindfleisch Rote Grütze mit Rahm
<b>Sonntag</b> <b>01.10.2023</b>	Grauer Burgunder Weißwein Kalbsbraten Estragonsoße Kartoffelkroketten Leipziger Allerlei Schoko-Sahnepudding	<b>D</b> Grauer Burgunder Weißwein Schweinerückenbraten braune Soße Kartoffeln Wirsinggemüse Schoko-Sahnepudding

Die gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf den Speiseplänen vor Ort.

Angabe der Fleischsorte: S=Schweinefleisch, R= Rindfleisch, K=Kalbfleisch, G=Geflügel

**Unsere Empfehlung für Diabetiker ist mit "D" gekennzeichnet.** Vegetarische Gerichte sind mit "V" gekennzeichnet