

Speiseplan vom 22.08.2022 bis 28.08.2022 KW 34

Bei Fragen zur Kennzeichnung sprechen sie bitte unser Küchenpersonal an.

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Lauchcremesuppe mit Hackfleisch und Reis Dessert	Germknödel mit Pflaumenmus gefüllt und Vanillesoße Dessert	Burgunderbraten Kasseler Art mit Sauerkraut u. Kartoffelklößen Dessert
Dienstag	Hähnchengyros mit Kartoffelwedges und Tzatziki Dessert	vegetarische Tortellini in Käsecreme mit Broccoli Dessert	Gulasch nach ungarischer Art, Salzkartoffeln Rotkohl Dessert
Mittwoch	Paprikaschnitzel mit Kartoffeln Salat Dessert	Nudeln mit Gemüse in Tomatensoße Dessert	Hackfleischcurry mit Paprika und Spirellinudeln Salat Dessert
Donnerstag	Putensahnegeschnetzeltes mit Spätzle und Prinzessbohnen Dessert	Pasta (Nudeln) mit Basilikum, Pes und getrockneten Tomaten Dessert	Leberkäse mit Kartoffelpüree und Erbsen-Möhren-Gemüse Dessert
Freitag	Fischragout Gärtnerin Art m. Bandnudeln Dessert	gekochte Eier süß-sauer mit Kartoffeln Dessert	Hähnchensteak Milano mit Kartoffelspalten und Salat Dessert
Samstag	Eintopf grüner Bohneneintopf mit Suppengemüse Dessert	Eintopf leichte Gemüsesuppe mit Sellerie und Nudeln Dessert	Wienerwürstchen mit Nudelsalat Dessert
Sonntag	Schweinefilet in Soße und Kartoffelgratin Dessert	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt dazu Kräutersoße und Kaisergemüse Dessert	Frikadelle mit Nudelsalat Dessert

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

www.catering-jungermann.de

Abkürzungen Allergene:

A: Gluten
Krebstiere
C: Eier
D: Fische
E: Erdnüsse
F: Sojabohnen
G: Milch
H=Schalenfrüchte
I: Sellerie
J: Senf
K: Sesam
L: Schwefeldioxid
M: Lupinen
N: Weichtiere

Abkürzungen Zusatzstoffe:

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Antioxidationsmitteln
3. mit Farbstoffen
4. mit Süßungsmittel
5. kann Gräten enthalten
6. mit Geschmacksverstärker
7. mit Phosphat
8. geschwefelt
9. gewachst
10. geschwärzt
11. Oberfl. mit Natamycin behandelt
12. mit Coffein
13. mit Alkohol
14. Nitritpökelsalz

Kunde: _____

Bei Um-Abbestellung des Essens

bitte unter der Nummer:

0172-6150066