



Speisenplan für den Monat

OKTOBER 2019



Datum	Menü A	Menü B
Dienstag 01.10.19	Gehacktesstippe (1,3,a,a1) mit Kartoffelbrei (2,g) und Gewürzgurke (1,3), dazu Rotkohlröstkost	Blumenkohl-Käse-Bratling (a,a1,c,g,i) mit Rahmsoße (10,12,a,a1,g), Kartoffelpüree (2,g) und Fruchtjoghurt Erdbeere (g)
Mittwoch 02.10.19	Schweinegulasch (a,a1) mit Erbsen (g) und Kartoffeln	Nudeln (a,a1,c) mit Tomatensoße (a,a1,g) und Jagdwurstwürfel (1,2,13,14,a,a1,j), dazu Wackelpudding (10,g)
Donnerstag 03.10.19	Tag der deutschen Einheit	Tag der deutschen Einheit
Freitag 04.10.19	Vegetarischer Gemüseeintopf (10,12,a,a1,g,i) mit 1 Scheibe Roggenmischbrot (a,a1,a2,k), dazu Obst	Eierkuchen (a,a1,c,g) mit Apfelmus (2)
Montag 07.10.19	Linseneintopf (a,a1,i) mit 1 Wiener Würstchen (1,2,13,14,j) und Obst	Tomatennudleintopf (10,12,a,a1,c,g) mit Fleischklößchen (2,a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j) und Obst
Dienstag 08.10.19	Hühnerragout „Gärtnerin Art“ (a,a1,g,i) mit Kartoffeln und Weißkohlröstkost	Hackbraten (a,a1,c,g,i) mit Soße (a,a1), Möhren (g) und Kartoffeln
Mittwoch 09.10.19	Rührei (c,g,i) mit Blumenkohl in Kräuterrahmsoße (10,12,a,a1,g) und Kartoffeln	Vollkornspirelli (a,a1) mit Tomaten-Gemüsesoße (10,12,a,a1,g), dazu Pfirsichkompott
Donnerstag 10.10.19	buntes Fischragout (10,12,a,a1,d,g) mit Kartoffeln und Fruchtjoghurt Pfirsich (g)	Gnocchi-Gemüsepfanne (1,2,a,a1,c,g) mit Rahmsoße (10,12,a,a1,g) und Fruchtjoghurt Pfirsich (g)
Freitag 11.10.19	Kartoffelsuppe (10,12,a,a1,g,i) mit Jagdwurstwürfel (1,2,9,11,a,a1,c,f,g,i,j) und Obst	3 Quarkkeulchen ohne Rosinen (a,a1,g) mit Apfelmus (2)
Montag 14.10.19	Möhreneintopf (10,12,a,a1,g) mit Rindfleisch und Quarkspeise (g)	Broccolieintopf mit Fleischklößchen (2,a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j) und Quarkspeise (g)
Dienstag 15.10.19	buntes Eierragout (10,12,a,a1,c,g,j) mit Kartoffeln und rote Beete (3)	Klopse „Königsberger Art“ (2,a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j) mit Kapernsoße (10,12,a,a1,g), Kartoffeln und Möhrenröstkost (2,12)
Mittwoch 16.10.19	Gockelchen (a,a1) mit Soße (a,a1), Erbsen (g) und Kartoffeln	Nudeln (a,a1,c) mit Tomatensoße (10,12,a,a1,g) und gebratene Jagdwurst (1,2,9,11,a,a1,c,f,g,i,j), dazu Quarkspeise (g)
Donnerstag 17.10.19	Schweineragout „Gärtnerin Art“ (10,12,a,a1,g) mit Kartoffeln und Erdbeerpudding (10,g)	3 Fischstäbchen (a,a1,c,d,g,j), Kräutersoße (10,12,a,a1,g) und Kartoffeln
Freitag 18.10.19	Fadennudleintopf (a,a1,c,f,i,j,k,m) mit Hühnerfleisch und Obst	Grießbrei (a,a1,g) mit Erdbeersoße (10,a,a1,a2,a3,a4,f,g)
Montag 21.10.19	Graupensuppe mit Gemüse (a,a3,i) mit Hühnerfleisch und Vanillepudding (10,a,a1,a2,a3,a4,f,g)	Tomatenreiseintopf (10,12,a,a1,g) mit Hühnerfleisch und Vanillepudding (10,a,a1,a2,a3,a4,f,g)
Dienstag 22.10.19	Reis-Gemüsepfanne (i) mit Tomaten-Paprikasoße (10,12,a,a1,g)	Boulette (a,a1,c,g,i) mit Soße (a,a1), Blumenkohl (g) und Kartoffeln
Mittwoch 23.10.19	grüne Tortellini mit Käse-Spinatfüllung (a,a1,c,g,i) mit Schnittlauchsoße (10,12,a,a1,g) und Schokopudding (g)	Spaghetti (a,a1,c) „Bolognese Art“ (a,a1) und Schokopudding (g)
Donnerstag 24.10.19	Kartoffeln mit Kräuterquark (g) und grünem Salat	Hühnerfrikassee (10,12,a,a1,g) mit Langkornreis (g) und Rotkohlröstkost
Freitag 25.10.19	Erbseneintopf (i) mit Bockwurstscheiben (1,2,13,14,a,a1,i), dazu Obst	Hefeklöße (a,a1,c) mit warmen Kirschkompott (10,a,a1,a2,a3,a4,f,g)
Montag 28.10.19	Kohlrabieintopf (10,12,a,a1,g) mit Fleischklößchen (2,a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j), dazu Obst	Kartoffel-Gemüseeintopf vegetarisch (10,12,a,a1,g,i) mit 1 Scheibe Roggenmischbrot (a,a1,a2,k), dazu Obst
Dienstag 29.10.19	Nudelaufbau (a,a1,c) mit Hackfleischsoße (a,a1) und Käse überbacken (10,12,a,a1,g,i)	Gemüseschnitzel (a,a1,c,g,i) mit Sahnesoße (10,12,a,a1,g), Kartoffelpüree (2,g) und Fruchtjoghurt Erdbeere (g)
Mittwoch 30.10.19	Rote Beete Puffer (a,a1) mit Soße (a,a1,g), Kartoffelbrei (2,g) und Weißkohlröstkost	Spirelli (a,a1) mit Wurstgulasch (1,2,13,14,a,a1,j), dazu Mandarinenkompott
Donnerstag 31.10.19	Reformationstag	Reformationstag

Zusatzstoffe und Allergene

Liebe Eltern,

um ein hohes Maß an Gesundheitsschutz für Sie und Ihr Kind(er), als unsere Kunden, zu gewährleisten, haben wir alle Produkte, die **kennzeichnungspflichtige Allergene** beinhalten, gekennzeichnet. Sie sehen dies an einem kleinen Buchstaben rechts oben. Diese Buchstaben haben folgende Bedeutung:

- (a) Glutenhaltiges Getreide (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- (c) Eier und Eierzeugnisse
- (d) Fisch und Fischerzeugnisse
- (e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- (f) Soja und Sojaerzeugnisse
- (g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- (h) Schalenfrüchte (h1 Mandel, h2 Haselnuss, h3 Walnuss, h4 Cashewnuss, h5 Pecannuss, h6 Paranuss, h7 Pistazie, h8 Macadamianuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- (i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- (j) Senf und Senferzeugnisse
- (k) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- (l) Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10 mg/kg
- (m) Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- (n) Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Produkte haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen dies an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der **gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe** haben folgende Bedeutung:

- (1) mit Konservierungsstoff
- (2) mit Antioxidationsmittel
- (3) mit Süßungsmittel Saccharin
- (4) mit Süßungsmittel Cyclamat
- (5) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- (6) mit Süßungsmittel Acesulfam
- (7) chininhaltig
- (8) coffeinhaltig
- (9) mit Geschmacksverstärker
- (10) mit Farbstoff
- (11) mit Stabilisator
- (12) mit Säuerungsmittel
- (13) mit Phosphat
- (14) unter Schutzatmosphäre verpackt