



SPEISEPLAN

Mittagsverpflegung



	Montag 01.10.2018	Dienstag 02.10.2018	Mittwoch 03.10.2018	Donnerstag 04.10.2018	Freitag 05.10.2018
Woche 1	 SCHEMINI AZERETH, JISKOR 	 SIMCHAT THORA 	 TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT 	Seelachsfilet, naturell Zitronen-Kräuter-Soße (Weizen, Soja) mit Curcumareis Blattsalat mit Essig-Öl Dressing Frischer Obstsalat mit Vanillesoße (Soja) 	Maisplätzchen (Weizen, Eier, Sellerie) Tomatensoße Kartoffelpüree Obst der Saison 
Woche 2	Hähnchenbrust, Naturell Cous-Cous (Weizen) Erbsen Obst der Saison 	Vegetarische Burger (Weizen, Eier) Blattsalat, Gurken und Tomaten mit Burgersoße (Eier, Senf) Kartoffelecken vom Ofen Obst der Saison 	Rindergeschnetzeltes (Sellerie) Bandnudeln (Weizen, Eier) Gurkensalat Obst der Saison 	Kabeljau im Backteig (Weizen, Eier) Dillsoße (Weizen, Soja) Vollkornreis, Zucchini Gemüse Pflaumen-Tiramisu (Weizen, Eier, Soja) 	Vegetarischer Linseneintopf Linsen, Backpflaumen, Karotten, Knollensellerie, Lauch, Kürbis Blattsalat mit Sojajoghurt Dressing Obst der Saison 
Woche 3	Putenbruststeak mit Bratensoße (Sellerie) Bulgur (Weizen) Tomatensalat Obst der Saison 	Buchweizen-Bratlinge (Weizen, Eier) mit Kräuter-Dip (Soja) Basmatireis rote Paprikasticks Obst der Saison 	Rindergemüsegulasch (Champignons, Zucchini) Süßkartoffelpüree Kohlrabisticks Obst der Saison 	Seelachsfilet paniert (Weizen, Eier) Hausfrauensoße (Eier, Soja) Parboiled-Reis, Brokkoli Rote Grütze mit Vanillesoße (Soja) 	Ravioli Grano duro (Weizen, Eier, Sellerie) mit Tomatensoße Gurkensticks Obst der Saison 
Woche 4	Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Paprikarahm (Sellerie, Weizen, Soja) Spätzle (Weizen, Eier) Gegrilltes Gemüse Obst der Saison 	Falafel (Weizen) Hummus (Sesam) Pita (Weizen) Israelischer Salat Obst der Saison 	Hackbällchen (von der Pute) (Eier, Sellerie, Senf) Braten-Senfsoße (Sellerie, Senf) Kräuter-Buchweizen, Kohlrabigemüse Obst der Saison 	Lachs aus dem Ofen Schnittlauchsoße (Weizen, Soja) Kartoffelpüree Spinat Apfelkuchen (Weizen, Eier) 	Kürbiscremesuppe (Kürbiswürfel, Kerne) Basmatireis Obst der Saison 

Zusatzstoffe:

² Enthält Glutamat

 **Neue Gerichte**

Laut Lieferanten können die Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.
Für Allergiker werden die Allergene für Frühstück und Imbiss in den Einrichtungen dokumentiert, bitte sprechen Sie die Leitungen an.
Aus Küchentechnischen Begebenheiten, weisen wir darauf hin, dass unsere Speisen einer Kreuzkontamination sämtlicher Allergenen ausgesetzt sein können!

Für Allergiker und Vegetarier werden die Rezepturen der Gerichte individuell abgeleitet und soweit es möglich ist dem Speiseplan angepasst.