



SPEISEPLAN



Hort – Speiseplan Oktober 2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 1	07.10.2019	01.10.2019 Rosh Hashanah	02.10.2019 Hähnchenragout (Sellerie, Soja) vorgekochter Weizen Fingermöhrrchen Obst	03.10.2019 Tag der Deutschen Einheit	04.10.2019 Kürbiscremesuppe (Soja) mit Reiseinlage Gurkensticks Obst
Woche 2	14.10.2019 Rindergulasch (Sellerie) Makkaroni (Weizen) Grüne Bohnen Obst	15.10.2019 Ratatouille-Gemüse Couscous (Weizen) Karottensalat Schokomuffin (Weizen, Ei, Soja)	16.10.2019 JOM KIPPUR	17.10.2019 Seelachs paniert (Fisch, Weizen, Ei) Remoulade (Ei, Soja), Kartoffelpüree ¹ bunter Paprikasalat Obst	18.10.2019 Vollkorn Spirelli (Weizen) mit Gemüsebolognese (Sellerie) Eisbergsalat mit Essig/Öl Obst
Woche 3	21.10.2019 SUKKOT	22.10.2019 SUKKOT	23.10.2019 Hähnchenschnitzel (Weizen, Ei) Bratensoße (Sellerie) Quinoa Erbsegemüse Obst	24.10.2019 Lachs vom Ofen Zitronen-Dill Soße (Fisch, Weizen, Soja) Parboiled Reis, Blumenkohl Apfelmus	25.05.2019 Blumenkohlbratlinge (Weizen, Ei) Tomatensoße, Penne (Weizen) Gemischter Salat mit Kräuter Dressing Obst
Woche 4	28.10.2019 SCHEMINI AZERETH, JISKOR	29.10.2019 SIMCHAT THORA	30.10.2019 Paprika Putengulasch (Sellerie) Farfalle (Weizen) Rote Bete Obst	31.10.2019 Kabeljau-Schnittlauch-Frikassee (Fisch, Weizen, Soja) Kurkuma-Reis Tomatensalat Karottenkuchen (Weizen, Eier, Soja)	Gekochte Eier Frankfurter Grüne Soße (Ei, Soja) Salzkartoffeln ¹ Gurken-Mais-Salat Obst
Woche 5	Hamburger zum Selbstbelegen von Rind und Pute (Weizen, Ei) Tomate, Gewürzgurke, Salatblatt, Ketchup (Sellerie), Pommes ¹ Obst E2b	Gemüsefrikadellen (Weizen, Sellerie, Ei) Kräuterrahmsoße (Weizen, Soja) Basmatireis Romanesco Obst	Putenrollbraten mit Bratensoße (Sellerie) Bulgur (Weizen), Israelischer Salat Obst	Fischnuggets vom Viktoriabarsch (Fisch, Ei, Weizen) Dillsoße (Weizen, Soja) Salzkartoffeln ¹ , Brokkoli Rote Grütze mit Vanillesoße (Soja)	

Zusatzstoffe:

¹ Enthält Natriumsulfat, Schwefeldioxid
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.

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