



Speiseplan vom 04.10. – 11.10.2021

	Vorspeise	Hauptspeise 1	Hauptspeise 2	Dessert	Nachmittagscafé	Abendessen Beilage
Montag 04.10	Bouillon B,G,	gefüllte Paprikaschote B,G,a1,i,m mit Balkan Tomatenreis B,G ★	Fischfrikadelle Bremer Art F,B,G dazu Bratkartoffeln und Wachsbrechbohnsalat B,G ★	Mandarinenquark i	Nachmittagskaffee dazu Kekse 1,i,M,a1	sauer eingelegtes Gemüse 1,3,B,G
Dienstag 05.10	Cremesuppe mit Sahne B,G,a1,i	Brauhausgulasch vom Rind B,G,a1 dazu Bandnudeln a1 und Fingermöhren B,G,a1	1/2 Hähnchen mit Pommes Frites B,G dazu Krautsalat B,G ★	eing.Pfirsiche	Blechkuchen 1,i,M,a1	Heringsfilet aus der Dose F,B,G ★
Mittwoch 06.10		Maultaschensuppe a1,B,G mit Kartoffeln und Gemüse dazu ein Brötchen a1	Schweinebauch "Paniert" a1,B,G dazu Kartoffelpüree i,B,G und Saubohnen mit Speck a1,i,B,G ★	Milchreis i ★	Oktoberfest in der Cafeteria	Brotzeit auf dem Wohnbereich
Donnerstag 07.10	Grießklösschensuppe B,G,a1,i	Rostbratwurst B,G,i mit Selleriepüree B,G,i und Sauerkraut mit Apfel ★	Hähnchenbrust in Champignonsoße B,G,i dazu Tortellinigemüsepfanne B,G,a1	Joghurt mit Müsli i,a1-a6	Nachmittagskaffee dazu Kekse 1,i,M,a1	Pizzaschnitte 1,i,M,a1
Freitag 08.10	Kürbissuppe mit Gemüseeinlage B,G,a1,i	Fischfilet Mehliert a1,F dazu Petersiliensoße a1,i,B,G und Kartoffeln dazu Salat mit Weichkäse und Paprika B,G, i	Kaiserschmarren 1,i,M,a1 mit Vanillesoße i ★	Puddingdessert i	Biscuittörtchen 1,i,M,a1 ★	Brotzeit auf dem Wohnbereich
Samstag 09.10	Tagessuppe B,G,a1,i	Möhren "Untereinander" dazu eine Mettwurst B,G ★	Thüringerwurst B,G,i mit Kartoffeln dazu Karotten B,G	eing.Stachelbeeren	Nachmittagskaffee dazu Kekse 1,i,M,a1	Bayrischer Kartoffelsalat B,G,i ★
Sonntag 11.10	Hühnersuppe B,G,a1,i	Kräuterbraten vom Schwein B,G,i dazu Kartoffeln und Rotkohl ★	Hühnersuppe mit viel Einlage B,G dazu Brötchen a1	Karamelldessert i	Erdbeertorte 1,i,M,a1	Brotzeit auf dem Wohnbereich

Bei Gerichte mit ★ handelt es sich um Wunschgericht der Bewohner*innen !

Wir wünschen „Guten Appetit“!

Zusatzstoffe: Enthält Allergieauslösende Stoffe: a Glutenhaltig (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut) b Sellerie, c Krebstiere, d Lupine, e Sesam, f Fisch, g Senf h Erdnüsse, i Milcherzeugnisse, j Schwefeldioxyd, k Soja, l Schalenfrüchte (L1 Mandeln, L2 Haselnüsse, L3 Walnüsse, L4 Cashewnüsse, L5 Pekannüsse, L6 Paranüsse, L7 Pistazien, L8 Macadamia-Nüsse), m Eier, n Weichtiere. Inhaltsstoffe: 1 Süßungsmittel, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoffe, 4 mit Phosphat, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Alkohol