

MITTAGSTISCH



Mehr
Generationen
Haus
Sozialverbund e.V.

SPEISEPLAN NOVEMBER 2018



Allergene und
Zusatzstoffe

Montag, den 05. November 2018

Putencurry-Rahmgeschneitzelles mit Reis

Dessert

Vegetarisch: Curryrahmsauce mit Gemüsereis

A,C,I,J,G,6,4

Mittwoch, den 07. November 2018

„Finnische Küche“: Fischeintopf mit Kartoffeln

Dessert

Vegetarisch:

A,C,D,I,J,G,6,4

Montag, den 12. November 2018

Gemischtes Gulasch mit Paprikastreifen und Spiralnudeln

Dessert

Vegetarisch: Kartoffelgulasch mit Brot

A,C,I,J,G,6,4

Mittwoch, den 14. November 2018

„Chinapfanne“, Hähnchenbrustfilet mit ASIA-Nudeln u. WOK-Gemüse

Dessert

Vegetarisch: ASIA-Nudeln mit WOK-Gemüse

A,C,I,J,G,6,4

Montag, den 19. November 2018

„Türkischer Bohneneintopf“, Rindergulasch mit grünen Bohnen und

Couscous

Dessert

Vegetarisch: Bohneneintopf mit Couscous

A,C,I,J,G,6,4

Mittwoch, den 21. November 2018

Wirsingrouladen mit Salzkartoffeln

Dessert

Vegetarisch: Wirsingrouladen gefüllt, mit Salzkartoffeln

A,C,I,J,G,6,4

Montag, den 26. November 2018

Hähnchenragout mit buntem Gemüse und Bandnudeln

Dessert

Vegetarisch: Bandnudeln mit Gemüse-Sahnesauce

A,C,I,J,G,6,4

Mittwoch, den 29. November 2018

Pan. Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat

Vegetarisch: Gemüseschnitzel

A,C,I,J,G,6,4

Zu jedem Essen servieren

wir zusätzlich ein kleines Salatbuffet gegen einen Aufpreis. Wir bieten Ihnen jeden Tag wahlweise eine vegetarische Alternative an. Die Bezeichnungen für Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte den Aushängen an unserer Essensausgabe. Vielen Dank! Verantwortliche: Annemarie Schaeffer, Treffpunkt Zech e.V. Tel. (05382) 750960.

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen Guten Appetit