

MITTAGSTISCH



SPEISEPLAN OKTOBER 2018

	Allergene und Zusatzstoffe
<u>Montag, den 01. Oktober 2018</u>	
„Rindergulasch“ vom Jungrind dazu Spiralnudeln	A,C,I,J,G,6,4
Dessert	
Vegetarisch: Tomaten- Gemüsesauce mit Spiralnudeln	
<u>Montag, den 08. Oktober 2018</u>	
„Indische Hähnchencurrypfanne“ mit grünen Bohnen	A,C,I,J,G,6,4
dazu Basmatireis	
Dessert	
Vegetarisch: Gemüserieis mit Currysauce	
<u>Mittwoch, den 10. Oktober 2018</u>	
Schweinebraten mit Blaukraut und Semmelknödel	A,C,I,J,G,6,4
Dessert	
Vegetarisch: Semmelknödel mit Pilzrahmsauce	
<u>Montag, den 15. Oktober 2018</u>	
Schweineschnitzel „Mailänderart“ mit Spaghetti und Tomatensauce	A,C,I,J,G,6,4
Dessert	
Vegetarisch: Spaghetti „Napoli“	
<u>Mittwoch, den 17. Oktober 2018</u>	
Pan. Seelachsfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Remouladensauce	A,C,D,I,J,G,6,4
Dessert	
Vegetarisch: Gemüseschnitzel mit Kartoffelsalat	
<u>Montag, den 22. Oktober 2018</u>	
Eintopf: „Gaisburger Marsch“ (Rindfleisch, Gemüse, Spätzle)	A,C,I,J,G,6,4
Dessert	
Vegetarisch: Gemüse Eintopf mit Spätzle	
<u>Mittwoch, den 24. Oktober 2018</u>	
Internationale Küche	
„Königsberger Klopse“ mit Salzkartoffeln	A,C,I,J,G,6,4
Dessert	
Vegetarisch: Kartoffelgulasch dazu Brot	

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. (08382) 750960.

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen Guten Appetit