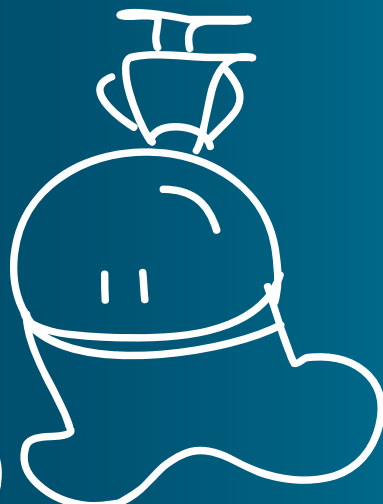


SPEISEPLAN

29.08. - 30.09.22
SEPTEMBER 2022



Empfehlung im September:
Gerichte aus Ungarn,
Koch im Plan!



Informationen zu unserem Bio-Komplettmenü

Die Biogerichte sind frei von Geschmacksverstärkern, Aromen, Stabilisatoren und Süßstoffen. Das staatlich geschützte Bio-Siegel hilft, Lebensmittel aus ökologischem Anbau leicht zu erkennen. Im Öko-Kennzeichnungsgesetz sind die rechtlichen Grundlagen für das staatliche Kennzeichen verankert. Das Bio-Siegel schafft Einheitlichkeit, Klarheit und Orientierung, denn wo „Bio“ draufsteht, ist auch „Bio“ drin.

Jeder Anbieter ist verpflichtet, alle Komponenten seines Bio-Angebotes mit seiner Kontrollstellennummer zu kennzeichnen. Unser EU-Zertifikat mit Kontrollstellennummer DE-ÖKO-021 und weitere Informationen erhalten Sie online oder über unsere Hotline.



Unser Sonderkostangebot

Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und ständigen Weiterbildung bereiten wir für unsere Kunden Sonderkost nach individuellem Bedarf und Notwendigkeit zu. Diese Sondermenüs bieten wir für alle Allergiearten, Unverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen und für unsere Kunden aus anderen Kulturkreisen (z.B. kein Schwein, kein Rind usw.) an.

Um die Allergiekost verträglich und sicher herstellen zu können, benötigen wir ein ärztliches Attest.

Wir liefern unsere Sonderkost mit Einzellieferschein in Menüschalen mit namentlichem Etikett.

Unsere Sonderkostabteilung erarbeitet nach Bedarf einen monatlichen oder wöchentlichen, speziell auf den Kunden zugeschnittenen Menüplan.

Unsere Diätassistentinnen bereiten mit unserer Spezialkost ein täglich frisches und vor allem verträgliches Essen zu.



vegetarische Speise



vegane Speise



enthält Rind



enthält Schwein



enthält Geflügel



enthält Fisch, praktisch grätenfrei



enthält Wild



enthält Lamm



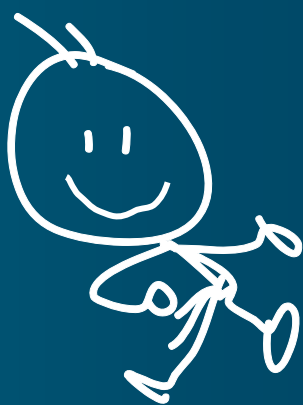
Informationen zu Allergenen

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung...) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisensversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Sollten Sie auf eine allergenfreie Versorgung angewiesen sein, verweisen wir Sie gern auf unser Sonderkostangebot.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

- I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Ia Weizen
- Ib Roggen
- Ic Gerste
- Id Hafer
- Ie Dinkel
- If Kamut
- II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- III Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

- IV Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- V Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VII Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VIIIa Mandeln
- VIIIb Haselnüsse
- VIIIc Walnüsse
- VIIId Kaschunüsse
- VIIIe Pekannüsse
- VIIIf Paranüsse
- VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse
- VIIIj Pinienkerne
- VIIIz Pistazien
- IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



GFB Catering GmbH

Gutenbergstraße 11, 04178 Leipzig
Südtring 501, 09125 Chemnitz

Tel.: 0341. 44 82 110

Fax: 0341. 44 82 114

info@gfb-catering.com

www.gfb-catering.com

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen schon vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z. B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich, direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel,
- 4) mit Nitritpökelsalz
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwefelt
- 8) mit Nitrat
- 9) mit Süßungsmittel (n)
- ** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

**SCHNELL NOCH
BESTELLT
MIT UNSERER APP
„GFB CATERING“!**



www.gfb-catering.com
Servicetelefon: 0341. 44 82 110



Kundennummer

Name

Schule

Klasse

Bestellschein September 2022

KW

35

Mo

29

Di

30

Mi

31

Do

01

Fr

02

36

Mo

05

Di

06

Mi

07

Do

08

Fr

09

37

Mo

12

Di

13

Mi

14

Do

15

Fr

16

38

Mo

19

Di

20

Mi

21

Do

22

Fr

23

38

Mo

26

Di

27

Mi

29

Do

29

Fr

30

DGE-Menü

Pastamenü

Kidsmenü

Biomenü

Kaltmenü

Salatteller

Bestellung möglich unter:
ONLINE: www.gfb-catering.com, APP: GfB-Catering, ABGABE: an der Ausgabe

Information für Schulen mit Salattheke: Die Rohkostsalate, Obst und Getränke auf dem Speiseplan zu den DGE-Menüs, Pasta und Kids gelten nicht, an diesen Schulen steht stattdessen tagtäglich das frische Angebot der Salattheke zur Verfügung (Ausnahme: Biomenü).

	DGE*-MENÜ *Deutsche Ges. für Ernährung e.V.	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	BIOMENÜ	KALTMENÜ	SALATTELLER
MO 29.08.	Gemüsecremesuppe mit Möhren, Sellerie und Lauch, Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Stückobst  Ia, Ib, Ic, Id, VII, IX	Nudeln mit Geflügelbolognese, Stückobst  Ia, VII	Milchreis mit heißen Kirschen, Stückobst  3, VII	Buntes Eierragout in Senfsoße mit Kartoffeln  Ia, III, VII	Mexikanische Salat-Bowl mit Mais, Kichererbsen, Paprika, Bohne und Frikadelle vom Schwein, dazu Stückobst  Ia, III, VII	Italienischer Salatteller: Lollo Rosso und Rucola, Cocktailtomaten und Mozzarella, Balsamico-Dressing, Stückobst  VII
DI 30.08.	Gemüsepfanne (Möhren, Erbsen, Bohnen) mit Vollkornreis und Frischkäse-Kräutersoße, Weißkrautsalat  Ia, VII, IX	Gabelspaghetti mit Schinkenstreifen, Ei und Erbsen, Weißkraut-salat  1, 3, 5, Ia, VII	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Weißkrautsalat  1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	Kartoffelsuppe mit Sellerie, Möhren und Lauch, dazu Brot, Stückobst  Ia, Ib, VII	Mexikanische Salat-Bowl mit Mais, Kichererbsen, Paprika, Bohne und Frikadelle vom Schwein, dazu Gebäck  Ia, III, VII	Italienischer Salatteller: Lollo Rosso und Rucola, Cocktailtomaten und Mozzarella, Balsamico-Dressing, Gebäck  Ia, VII
MI 31.08.	Falafelbällchen mit Bulgur und Zucchini-Tomatengemüse, Tomatensalat  Ia, IX	Rote Linsenbolognese mit Strozzapreti (gedrehte Nudeln), geriebener Käse, Tomatensalat  Ia, IX	Piratensuppe mit Schweinehack, Muschelnudeln und Gemüse, Tomatensalat  Ia, III, IX	Eierkuchen mit Apfelmus  3, Ia, III, VII	Mexikanische Salat-Bowl mit Mais, Kichererbsen, Paprika, Bohne und Frikadelle vom Schwein, dazu Aprikosenquark  Ia, III, VII	Italienischer Salatteller: Lollo Rosso und Rucola, Cocktailtomaten und Mozzarella, Balsamico-Dressing, dazu Aprikosenquark  VII
DO 01.09.	Spätzle mit Käsesoße und Erbsengemüse, Erdbeerjoghurt  Ia, III, VII	Reisnudeln mit asiatischer Gemüsesoße und Sojastreifen, Erdbeerjoghurt  Ia, VI, IX	Geflügelbällchen in Kräuterrahmsoße mit bunten Möhren, dazu Kartoffeln, Erdbeerjoghurt  Ia, III, VII	Gnocchi mit Tomatenrahmsoße, Fruchtquark  Ia, III, VII	Mexikanische Salat-Bowl mit Mais, Kichererbsen, Paprika, Bohne und Frikadelle vom Schwein, Erdbeerjoghurt  Ia, III, VII	Italienischer Salatteller: Lollo Rosso und Rucola, Cocktailtomaten und Mozzarella, Balsamico-Dressing, Erdbeerjoghurt  VII
FR 02.09.	Kabeljaufilet mit Spinat-Käsesoße und Kartoffeln, Stückobst  Ia, IV, VII	Gabelspaghetti mit Fleischbällchen in Tomatensoße, Stückobst  Ia, III, VII	Hefeklöße mit Vanillesoße, Stückobst  Ia, III, VII	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Gurken-Tomatensalat  Ia, VII	Mexikanische Salat-Bowl mit Mais, Kichererbsen, Paprika, Bohne und Frikadelle vom Schwein, dazu Stückobst  Ia, III, VII	Italienischer Salatteller: Lollo Rosso und Rucola, Cocktailtomaten und Mozzarella, Balsamico-Dressing, Stückobst  VII
MO 05.09.	Erbseneintopf mit Kartoffeln, dazu Vollkornbrot, Stückobst  Ia, Ib, Ic, Id, Ie, VII, IX	Spirelli mit Paprikarahmsoße, Stückobst  Ia, VII	Milchreis mit Zucker und Zimt, Stückobst  VII	Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse, Kartoffelpüree  Ia, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, dazu Stückobst  VII	Chef's Salad: Gemischter Rohkostsalat mit Gouda, Schinken und Ei, Cocktailsoße, dazu Stückobst  1, 3, 5, VII, X
DI 06.09.	Chili sin Carne: Sojageschnetzeltes mit Kidneybohnen und Mais, dazu Reis, Apfel-Rotkohlsalat  Ia, VI, IX	Tomatenragout mit Spirelli und geriebenem Gouda, Apfel-Rotkohlsalat  Ia, VII	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Blumenkohl-gemüse und Salzkartoffeln  Ia, III, VII	Tomatensuppe mit Reiseinlage, dazu Brot, Stückobst  Ia, Ib	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, dazu Gebäck  Ia, VII	Chef's Salad: Gemischter Rohkostsalat mit Gouda, Schinken und Ei, Cocktailsoße, dazu Gebäck  Ia, 1, 3, 5, VII, X
MI 07.09.	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Naturreis, Gurken-Tomatensalat  Ia, VII	Bolognese vom Schwein mit Penne, Gurken-Toma-tensalat  Ia, IX	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Gurken-Tomatensalat  Ia, Ib, Ic, VII, IX	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesoße  Ia, III, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, dazu Heidelbeerquark  VII	Chef's Salad: Gemischter Rohkostsalat mit Gouda, Schinken und Ei, Cocktailsoße, Heidelbeerquark  1, 3, 5, VII, X
DO 08.09.	Ratatouille (Tomate, Aubergine, Zucchini) mit Gabelspaghetti, Man-goquark  Ia, VII	Buchstabensuppe mit Wurzelgemüse und Eierstich, dazu Roggen-brot, Mangoquark  Ia, Ib, III, VII, IX	Cordon bleu vom Hähnchen mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffelpüree  1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	Szegediner Gulasch: Schweinegulasch mit Sau-erkraut, dazu Kartoffeln, Stückobst  Ia, IX	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, Mangoquark  VII	Chef's Salad: Gemischter Rohkostsalat mit Gouda, Schinken und Ei, Cocktailsoße, Mangoquark  1, 3, 5, VII, X
FR 09.09.	Fischstäbchen vom See-lachs mit Erbsen-gemüse und Kräutersoße, dazu Kartoffelpüree, Stückobst  Ia, IV, VII	Geschnetzeltes vom Schwein Züricher Art mit Penne, Stückobst  Ia, VII	Nudeln mit Wurstgulasch, Stückobst  1, 3, 5, Ia, IX, X	Kartoffeleintopf mit Möhrenwürfeln, dazu Brot, Fruchtjoghurt  Ia, VII, IX	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, dazu Stückobst  VII	Chef's Salad: Gemischter Rohkostsalat mit Gouda, Schinken und Ei, Cocktailsoße, dazu Stückobst  1, 3, 5, VII, X
MO 12.09.	Möhrensuppe mit Kartoffelwürfeln und frischen Kräutern, Vollkornbrot, dazu Stückobst  Ia, Ib, Id, Ie, VII, IX	Currywurstgulasch mit Pasta, Stückobst  1, 3, 5, Ia, IX, X	Spirelli mit Tomaten-Mozzarrel-lasoße, Stückobst  Ia, VII, IX	Grießbrei mit Zucker und Zimt  Ia, VII	Käse-Wurstsalat mit Zwiebeln, Lauch, Ge-würzgurken, Schnittlauch, Radieschen, dazu Stückobst  1, 3, 5, 9, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, dazu Stückobst  VII
DI 13.09.	Buntes Eierfrikassee (Erbsen, Blumenkohl, Möhren) mit Petersilienkartoffeln, Chinakohlsalat mit Joghurt-dressing  Ia, VII, X	Farfalle mit grüner Pestosoße, Chinakohlsalat mit Joghurt-dressing  Ia, VIII	Bratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree  1, 3, 5, Ia, VII, IX, X	Langkornreis mit Gemüsewürfeln, dazu Tomaten-Sahnesoße, Stückobst  Ia, VII, IX	Käse-Wurstsalat mit Zwiebeln, Lauch, Ge-würzgurken, Schnittlauch, Radieschen, dazu Gebäck  1, 3, 5, 9, Ia, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, dazu Gebäck  Ia, VII
MI 14.09.	Spätzle-Krautpfanne mit Rahmsoße, Beerenjoghurt  Ia, III, VII, X	Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Beerenjoghurt  Ia, VII, IX	Gulyasleves: Gulaschsup-pe vom Schwein mit Erbsen, Möhren und Kartoffelwür-feln, Beerenjoghurt  Ia, VII, IX	Frikadelle vom Schwein mit Bratensoße, Erbsen und Möhregemüse, dazu Kartoffeln  Ia, III, VII	Käse-Wurstsalat mit Zwiebeln, Lauch, Ge-würzgurken, Schnittlauch, Radieschen, Beerenjoghurt  1, 3, 5, 9, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Beerenjoghurt  VII
DO 15.09.	Gemüseschnitzel mit Kräutersoße, Möhren und Kartoffelpüree, Toma-tensalat  Ia, III, VII, IX	Pasta mit Champignonrahmsoße und Schnittlauch, Toma-tensalat  Ia, VII	Hähnchengeschnetzel-tes mit Risi Bisi (Reis mit Erbsen), Tomatensalat  Ia, VII	Linseneintopf mit buntem Gemüse und Kartoffelwürfeln, dazu Brot und Stückobst  Ia, Ib, IX	Käse-Wurstsalat mit Zwiebeln, Lauch, Ge-würzgurken, Schnittlauch, Radieschen, Fruchtquark  1, 3, 5, 9, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, dazu Frucht-quark  VII
FR 16.09.	Lachs in Dillssoße mit buntem Reis (Reis mit Mais und Möhren), Stückobst  Ia, IV, VII	Makkaroni mit Schweinegulasch, Stückobst  Ia	Quarkkeulchen mit Apfelmus  3, Ia, III, VII	Buntes Gemüseragout in Käsesoße, dazu Kartof-feln, Gurkensalat  Ia, VII	Käse-Wurstsalat mit Zwiebeln, Lauch, Ge-würzgurken, Schnittlauch, Radieschen, dazu Stückobst  1, 3, 5, 9, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, dazu Stückobst  VII
MO 19.09.	Vegetarischer Nudleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch dazu Roggenvoll-kornbrot, Stückobst  Ia, Ib	Rigatoni, dazu Tomatensoße mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Erbsen, Stückobst  1, 3, 5, Ia, VII	Pasta mit Geflügel-Hackbällchen in Tomatensoße, Stückobst  Ia, III	Buntes Fischragout vom Seelachs mit Gemüse und Kartoffel-püree, Gurkensalat  Ia, IV, VII	Kartoffelsalat mit Gewürzgurken, Mais, Paprika, Blattpetersilie in Essig-Öl-Dressing, Stückobst  9	Mie-Nudel-Salat mit asia-tischem Gemüse, Sweet-Chili-Soße und zwei kleinen Frühlingsrollen, Stückobst  Ia, III, VI, IX
DI 20.09.	Gebratene Schupfnudeln mit Frischkäse-Kräutersoße, Kaisergemüse, Weißkraut-salat mit Mais  Ia, III, VII	Bunter Nudelsalat (kalt) mit Mais, Erbsen, Paprika, Weißkrautsalat mit Mais  Ia, VII	Cordon Bleu vom Schwein, Rahmgemüse und Kartoffeln  Ia, III, VII	Grießbrei mit Apfelmus  3, Ia, VII	Kartoffelsalat mit Gewürzgurken, Mais, Paprika, Blattpetersilie, Essig-Öl-Dressing, dazu Gebäck  Ia, 9	Mie-Nudel-Salat mit asiatischem Gemüse, Sweet-Chili-Soße und zwei kleinen Frühlingsrollen, Gebäck  Ia, III, VI, IX
MI 21.09.	Vollkornpenne mit Spinat und Käsesoße, Schokoquark  Ia, VII	Mie-Nudel-Suppe mit Pilzen, Wok Gemüse, Sojasoße und Sesamöl, Schokoquark  Ia, III, VI, IX, XI	Beerenkaltschale mit Milchbrötchen  Ia, III, VII	Königsberger Klopse mit Kapersoße und Kartoffeln, Gurkensalat  Ia, III, VII	Kartoffelsalat mit Gewürzgurken, Mais, Paprika, Blattpetersilie, Essig-Öl-Dressing, Schokoquark  9, VII	Mie-Nudel-Salat mit asia-tischem Gemüse, Sweet-Chili-Soße und zwei kleinen Frühlingsrollen, Schokoquark  Ia, III, VI, IX
DO 22.09.	Rindergulasch mit Bohnengemüse und Kartoffeln, Möhrensalat  Ia, IX	Penne mit Brokkoli-Käse-Soße, Möhrensalat  Ia, VII	Paniertes Seelachsfilet mit Rahmwirsing und Reis  Ia, IV, VII	Lecso: vegetarischer ungarischer Paprikagulasch mit Tomaten und Kartoffel-würfeln, dazu Mischbrot  Ia, Ib, VII, IX	Kartoffelsalat mit Gewürz-gurken, Mais, Paprika, Blatt-petersilie, Essig-Öl-Dressing, dazu Wackelpudding  9	Mie-Nudel-Salat mit asia-tischem Gemüse, Sweet-Chili-Soße und zwei kleinen Frühlingsrollen, Wackelpudding  Ia, III, VI, IX
FR 23.09.	Schollenfilet mit Rahmmöhrengemüse und Reis, dazu Frischobst  Ia, IV, VII	Wurstgulasch in dunkler Soße mit Spirelli, dazu Obst  1, 3, 5, Ia, IX, X	Germknödel zweifarbig mit Schokofüllung und Vanillesoße, Stückobst  Ia, III, VI, VII, VIIa	Wirsingeintopf mit Gemüse und Kartoffeln, dazu Brot, Bio-Banane  Ia, Ib, VII, IX	Kartoffelsalat mit Gewürzgurken, Mais, Paprika, Blattpetersilie, Essig-Öl-Dressing, dazu Stückobst  9	Mie-Nudel-Salat mit asia-tischem Gemüse, Sweet-Chili-Soße und zwei kleinen Frühlingsrollen, Stückobst  Ia, III, VI, IX
MO 26.09.	Linseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Vollkornbrot, dazu Stückobst  Ia, Ib, Ic, Id, IX	Gabelspaghetti mit Suppengulasch, Stückobst  Ia, IX	Pasta mit Tomatensoße, Stückobst  Ia	Bunte Reispfanne mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Kräutern, dazu Tomatensoße, Fruchtjoghurt  Ia, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Stückobst  VII, X	Salatplatte Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräu-terdressing, dazu Stückobst  VII
DI 27.09.	Kartoffeln mit Kräuterquark, Gurkensalat  Ia, VII	Nudeln mit Käsesoße, Gurkensalat  Ia, VII	Pizza Salami mit Gemüse, Gurkensalat  1, 3, 5, Ia, VII	Milchreis mit heißen Kirschen  Ia, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Gebäck  Ia, VII, X	Salatplatte Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuter-dressing, dazu Gebäck  Ia, VII
MI 28.09.	Geflügelfrikadelle mit Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln, Mango-joghurt  Ia, III, VII	Tortellini con Carne (mit Fleisch) mit Tomaten-soße, Mangojoghurt  Ia, VII	Buchstabennudelsuppe mit Gemüsesoße und Mischbrot, Mangojoghurt  Ia, VII, IX	Kartoffeln mit Rahmspinat und Rührei, Kirschquark  III, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, Mangojoghurt  VII, X	Salatplatte Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuter-dressing, Mangojoghurt  VII
DO 29.09.	Eier in Senfsoße mit Petersilienkartoffeln, Rotkohlsalat  Ia, VII	Penne mit Spinal-Ricotta-Soße, Rotkohlsalat  Ia, VII	Buntes Fischragout vom Seelachs mit Gemüse und Reis, Rotkohlsalat  Ia, IV, VII	Ćsirke Pörkölt: Hähnchengulasch mit Paprika und Zwiebeln, dazu Kartoffeln  3, Ia, VII, IX	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, Aprikosenquark  VII, X	Salatplatte Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräu-terdressing, Aprikosenquark  VII
FR 30.09.	Gebratener Lachs in Kräutersoße mit Kartoffelpüree, dazu Stückobst  Ia, IV, VII	Nudeln mit Tomatensoße und Jägerschnitzel, dazu Stückobst  1, 3, 5, Ia, VII, IX, X	Puddingsuppe mit Milchbrötchen, dazu Stückobst  Ia, III, VII	Vegetarische Kartof-felsuppe mit Sellerie, Karotten und Lauch, Brot, dazu Gurkensalat  Ia, Ib, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Stückobst  VII, X	Salatplatte Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräu-terdressing, dazu Stückobst  VII

Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.