

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Leichte Kost	Dessert
Montag 16.09.2019	Waldpilzsuppchen <sup>2, 51, 52, 58, 66</sup>	Putengeschnetzeltes „Hawaii“ mit Reis und Rohkostsalat <sup>2, 12, 51, 66</sup>	Gemüsenukeln mit Käsesoße und Rohkostsalat <sup>2, 51, 58, 60, 66</sup>	Putengeschnetzeltes „Hawaii“ mit Reis und Rohkostsalat <sup>2, 12, 51, 66</sup>	Melonencreme
Dienstag 17.09.2019	Rinderbrühe mit Einlage <sup>60</sup>	Hacksteak in Paprikasoße mit Nudeln <sup>2, 20, 51, 54, 61, 66</sup>	geb. Camembert mit Preiselbeeren und Weißbrot <sup>51, 52, 58, 66</sup>	Hacksteak in Paprikasoße mit Nudeln <sup>2, 20, 51, 54, 61, 66</sup>	Schoko-Birne <sup>52, 58</sup>
Mittwoch 18.09.2019	Buchstabensuppe <sup>2, 51, 54, 60</sup>	Gefüllte Pfannkuchen auf Vanillsauce mit Kompott <sup>12, 51, 52, 54, 58, 66</sup>	Dillhappen mit Kartoffeln <sup>14, 52, 55, 58</sup>	Gefüllte Pfannkuchen auf Vanillsauce mit Kompott <sup>12, 51, 52, 54, 58, 66</sup>	Kleingebäck <sup>51, 52, 54, 58, 66</sup>
Donnerstag 19.09.2019	Karottencremesuppe <sup>2, 51, 52, 58, 66</sup>	Krustenbraten mit Kloß und Sauerkraut <sup>16, 26, 51, 60</sup>	Grobe Bratwurst mit Püree und Sauerkraut <sup>1, 2, 13, 16, 25, 26, 52, 58, 63</sup>	Krustenbraten mit Püree und Mischgemüse <sup>2, 13, 52, 58, 60, 63</sup>	Vanille-Sahne-Dessert <sup>52, 58</sup>
Freitag 20.09.2019	Brotsuppe <sup>1, 2, 16, 25, 26, 51</sup>	Schlemmerfilet „Italiano“ mit Kartoffeln und gem. Salat <sup>4</sup>	Gemüsefrikadelle mit Kartoffeln und gem. Salat <sup>2, 4, 51, 54, 66</sup>	Gemüsefrikadelle mit Kartoffeln und gem. Salat <sup>2, 4, 51, 54, 66</sup>	Frisches Obst <sup>14</sup>
Samstag 21.09.2019		Gemüse Eintopf mit Einlage <sup>2, 51, 60, 66</sup>	Schaschliktopf mit Semmel <sup>2, 6, 51</sup>	Gemüse Eintopf mit Einlage <sup>2, 51, 60, 66</sup>	Fruchtjoghurt <sup>52, 58</sup>
Sonntag 22.09.2019	Flädlesuppe <sup>51, 52, 54, 58, 60, 66</sup>	Putenoberkeule mit Kloß und Blaukraut <sup>2, 51, 60, 66</sup>	Rinderbraten „Esterhazy“ mit Kloß und Rotkohl <sup>2, 51, 60, 66</sup>	Rinderbraten „Esterhazy“ mit Püree und Kaisergemüse <sup>2, 13, 51, 52, 58, 60, 63, 66</sup>	Puddingdessert <sup>51, 52, 58, 66</sup>

Zusatzstoffe: 1 - Mit Konservierungsstoff, 2 - Mit Antioxidationsmittel, 4 - Mit Süßungsmittel, 6 - Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - Mit Farbstoff, 13 - Geschwefelt, 14 - Gewachst, 16 - Mit Phosphat +, 20 - Mit Eiklar +, 25 - chininhaltig, 26 - koffeinhaltig ++, 51 - Glutenhaltige Getreide und -Erzeugnisse, 52 - Laktose, 54 - Eier und -erzeugnisse, 55 - Fisch und -erzeugnisse, 58 - Milch und -erzeugnisse, 60 - Sellerie und -erzeugnisse, 61 - Senf und -erzeugnisse, 63 - Schwefeldioxid und Sulfite, 66 - Weizen und Weizenerzeugnisse, 95 - frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen

**Wir bitten Sie, den ausgefüllten Plan bis spätestens Mittwoch der laufenden Woche unseren Fahrern wieder zurück zu geben!**

Menüküche Haus Frankenhöhe - Steinbacher Str. 174 - 95179 Geroldsdgrün - Langenbach

Telefon: 0 92 88 / 97 11 12 - Telefax: 0 92 88 / 97 11 72