

Nährstoffoptimierter & Schweinefleischfreier Vierwochen-Speisenplan

Steudel Catering GmbH Poucher Hauptstraße 15 06774 Muldestausee Tel.:03493 55456 Whats App: 0151 22526580 kids.steudel@steudel-catering.de		Speiseplan vom: <div style="text-align: center; font-size: 1.2em;"> 08.01.24 bis 02.02.24 </div> Änderung Vorbehalten
---	--	--

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Woche vom 08.01. bis 12.01.2024	Hühnergeschnetzeltes (G) mit Möhrengemüse, dazu Knöpfle, LC,ME,SD	Jägerschnitzel (G) GL,EI,1,2,3 mit Nudeln, GL,EI und Tomatensoße, 2	Fischfilet (F) FE mit Dillsoße, SE,LC,ME , Reis	Geflügelbratwurstbrezel (G) 4 , mit Erbsen, Bratensoße, 2 & Salzkartoffeln	Möhrensüppchen mit Kartoffelwürfeln, SL , und Vollkornbaguette, GL
			Rotkohlrohkost		
					
Woche vom 15.01. bis 19.01.2024	Milchreis, LC,ME mit warmer Erdbeersoße	Nudeln, GL,EI , und Tomatensoße, 2	Seelachsfilet (F) GL,EI,FE mit Kartoffelbrei, LC,ME , Kräuterrahmsoße, LC,ME	sautiertes Geflügelsteak (G) mit Spätzle, EI,GL Blumenkohl und Rahmsoße LC,ME	Linsensuppe mit Wiener Würstchenscheiben (G), SL dazu Vollkornbaguette, GL
		Obst	Gurkensalat		Schokopudding mit Vanillesoße LC,ME
					
Woche vom 22.01. bis 26.01.2024	Hühnerfrikassee (G) mit Erbsen & Möhren in leichter Kapernsoße, LC,ME,SD , dazu Reis	Tortellini, GL , mit Käse-Sahne Soße, LC,ME	Geflügelgulasch (G) mit Rotkohl und Spätzle GL,EI	Truthahnhackbällchen (G) GL mit grünen Bohne, Soße und Kartoffeln	Wirsingkohleintopf SL , mit Kartoffel und Möhrenwürfel dazu Vollkornbaguette, GL
	Rote Bete 5	Obst			Fruchtquark, LC,ME
					
Woche vom 29.01. bis 02.02.2024	Kartoffelpuffer GL,LC, ME,EI mit Apfelmus 5	Rinderbolognaise (R), 2 , mit Pasta, GL,EI	Fischstäbchen (F) FE,GL,EI , mit Reis, und Kräuter-Senfsoße, SE,LC,ME	Gurkensalat mit Rührei, EI,LC,ME und Salzkartoffeln,	Bohnensuppe, SL mit buntem Gemüse und Vollkornbaguette, GL
			Möhrenrohkost 5	Obst	Pfirsichwürfel, 5
					

Frei von Geschmacksverstärkern. Alle Angaben nach Kenntnisstand, ohne Gewähr für Richtigkeit, Fehlerfreiheit und Aktualität. Spuren v. Allergenen können aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden. Bitte beachten Sie die zusätzlichen Informationen über Spuren in unseren Gerichten & Speisen.

					
Geflügel	Fisch	Rind	Truthahn	Vegetarisch	

mit Konservierungsstoff (1), mit Antioxidationsmittel (2), mit Phosphat (3), mit Farbstoff (4), mit Süßungsmittel (5)
 EI:Hühnerweiß und -eigelb; KT:Krebstiere; FE:Fisch und erzeugnisse; EE:Erdnüsse und -erzeugnisse; SJ:Soja-Erzeugnisse; SE:Senf
 SL: Sellerie; SM: Sesam; SD: Schwefeldioxid und Sulfite; LP: Lupine; WT: Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische); LC: Laktose
 GL: glutenhaltiges Getreide; (Weizen / Roggen / Hafer / Dinkel / Grünkern.); SF: Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse, ...) ME: Milch und -erzeugnisse