





















## Nährstoffoptimierter & Schweinefleischfreier Vierwochen-Speisenplan

Steudel Catering GmbH Poucher Hauptstraße 15 06774 Muldestausee Tel.: 03493 55456 Whats App: 0151 22526580 <a href="mailto:kids.steudel@steudel-catering.de">kids.steudel@steudel-catering.de</a>		Speiseplan vom:  <b>13.11.23</b> bis <b>08.12.23</b>  <span style="color: red;">Änderung Vorbehalten</span>
--	---	---

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Woche vom 13.11. bis 17.11.2023	fruchtiges Curry-Huhngeschnetzeltes, <b>LC,ME</b> mit Reis	Nudeln, <b>GL,EI</b> Tomatensoße, <b>2</b>	Bratwurst, <b>GL,1</b> , mit Süßkraut, Bratensoße, <b>2</b> , und Kartoffeln	Kartoffeln mit Spinatrahmssoße, <b>2,LC,ME</b> und Backfisch, <b>FE,GL</b>	Steckrübeneintopf mit, Möhren und Kartoffeln, dazu Vollkornbaguette <b>GL</b>
	Obst	Karamellpudding, <b>LC,ME,SF</b>		Rote Beete	Wackelpudding mit Vanillesoße. <b>LC,ME</b>
					
Woche vom 20.11. bis 24.11.2023	Hähnchengulasch <b>LC,ME</b> mit Karottengemüse, und Spätzle, <b>GL,EI</b>	Rinderbolognaise, <b>2</b> , mit Pasta, <b>GL,EI</b>	Jumbo Fischstäbchen, <b>FE,GL,EI</b> mit Petersiliensoße, <b>LC,ME,2</b> und Tomatenreis	Putenfrikadelle, <b>GL,SL,SE</b> , mit Kartoffeln, <b>GL,EI,SJ</b> Erbsen und Bratensoße, <b>2</b>	Kürbis- Möhrencremesuppe, <b>LC,ME,SL</b> dazu Vollkornbaguette, <b>GL</b>
			Gurkensalat		Vanillepudding <b>LC,ME,SJ,SF</b>
					
Woche vom 27.11. bis 01.12.2023	Grießbrei, <b>GL,LC,ME,SJ,SF</b> , mit warmen Schattenmorellen	Tomatensoße, <b>2</b> , mit Pasta, <b>GL,EI</b> und Reibekäse <b>LC,ME</b>	Fischfilet, <b>FE,ME,LC,GL,6</b> , mit Dillsauce, <b>SE,LC,ME,2</b> und Reis	Hackstippe, <b>GL,ME,SL,SE,EI</b> , mit Kartoffelbrei, <b>LC,ME</b>	Nudelsüppchen, <b>GL,EI</b> mit Gemüse, <b>SL</b> und Hühnerfleisch, dazu Vollkornbaguette, <b>GL</b>
		Obst	Weißkohlrhokost		Rote Grützeschaum, <b>LC,ME</b>
					
Woche vom 04.12. bis 08.12.2023	Gemüsedinoschnitzel, <b>GL,EI</b> mit Rahmssoße, <b>2</b> und Kartoffeln	Nudeln <b>GL,EI</b> mit Tomatensoße, <b>2</b> und Fleischbällchen, <b>EI,GL</b>	Knusperfisch (Käuter- Käse Füllung) <b>FE,GL,LC,ME,EI</b> , mit feiner Kräutersoße, <b>2</b> Erbsen und Reis,	bunter Geflügelgulasch <b>LC,ME,2</b> , mit feinen Gemüsegewürfeln und Spätzle, <b>GL,EI</b>	Bohnensuppe, <b>GL,EI</b> mit buntem Gemüse <b>SL</b> und Baguette, <b>GL</b>
	Fruchtpudding, <b>LC,ME</b>				Fruchtquark, <b>LC,ME</b>
					

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/Pute	Vegetarisch	

mit Konservierungsstoff (1), mit Antioxidationsmittel (2), mit Phosphat (3), mit Farbstoff (4), mit Süßungsmittel (5), Geschmacksverstärker (6)

EI:Hühnereiweiß und -eigelb; KT:Krebtiere; 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