

























## Nährstoffoptimierter & Schweinefleischfreier Vierwochen-Speisenplan A1:F5A1:F6A1A1:F12

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>		<b>Speiseplan vom:</b>  <div style="text-align: center; font-size: 1.2em;">                     18.09.23                      bis                      13.10.23                 </div> <span style="color: red; font-weight: bold;">Änderung Vorbehalten</span>
--	---	---

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Woche vom 18.09. bis 22.09.2023	Hühnergeschnetzeltes mit Möhrengemüse, dazu Knöpfle, <b>LC,ME,SD</b>	Tortellini, <b>GL,LC,ME</b> mit Käse-Sahne Soße, <b>LC,ME</b>	Fischfilet <b>FE</b> mit Dillsoße, <b>SE,LC,ME</b> , Reis	Geflügelbratwurstbrezel <sup>4</sup> , mit Erbsen, Bratensoße, <b>2</b> & Salzkartoffeln	Möhrensüppchen mit Kartoffelwürfeln, <b>SL</b> , und Vollkornbaguette, <b>GL</b>
			Rotkohlrohkost  		Mini Donut, <b>LC,ME,GL,SF</b>  
Woche vom 25.09. bis 29.09.2023	Hefeklöße, <b>GL,LC,ME,EI</b> mit warmer Erdbeersoße	Fleischbällchen <b>GL,EI</b> , mit Nudeln, <b>GL,EI</b> , und Tomatensoße, <b>2</b>	Seelachsfilet <b>GL,EI,FE</b> mit Kartoffelbrei, <b>LC,ME</b> , Kräuterrahmsoße, <b>LC,ME</b>	sautiertes Geflügelsteak mit Spätzle, <b>EI,GL</b> und Blumkohl in holländischer Soße <b>LC,ME</b>	Linsensuppe mit Wiener Würstchenscheiben, <b>SL</b> dazu Vollkornbaguette, <b>GL</b>
			Gurkensalat  		Schokopudding mit Vanillesoße <b>LC,ME</b>  
Woche vom 02.10. bis 06.10.2023	Hühnerfrikassee mit Erbsen & Möhren in leichter Kapernsoße, <b>LC,ME,SD</b> , dazu Reis	<b>Feiertag</b>	Geflügelgulasch mit Rotkohl und Spätzle <b>GL,EI</b>	Rinderhackbällchen <b>GL</b> mit grünen Bohne, Soße und Kartoffeln	Weißkohleintopf <b>SL</b> , mit Kartoffel und Möhrenwürfel dazu Vollkornbaguette, <b>GL</b>
	Rote Bete <b>5</b>  				
Woche vom 09.10. bis 13.10.2023	Kartoffelpuffer <b>GL,LC, ME,EI</b> mit Apfelmus <b>5</b>	Nudeln, <b>GL,EI</b> , mit Tomatensoße, <b>2</b> und Reibekäse, <b>LC,ME</b>	Fischstäbchen <b>FE,GL,EI</b> , mit Reis, und Kräuter-Senfsoße, <b>SE,EI,LC,ME</b>	Gurkensalat mit Rührei, <b>EI,LC,ME</b> und Salzkartoffeln,	Bohnensuppe, <b>GL,EI</b> mit buntem Gemüse <b>SL</b> und Hähnchenfleisch (G), Dippballs, <b>GL</b>
		Obst  	Möhrenrohkost <b>5</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.

					
<b>Geflügel</b>	<b>Fisch</b>	<b>Rind</b>	<b>Truthahn</b>	<b>Vegetarisch</b>	

mit Konservierungsstoff (1), mit Antioxidationsmittel (2), mit Phosphat (3), mit Farbstoff (4), mit Süßungsmittel (5)  
 EI:Hühnereiweiß 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