



























# Nährstoffoptimierter & Schweinefleischfreier Vierwochen-Speisenplan

Steudel Catering GmbH Poucher Hauptstraße 15 06774 Muldestausee Tel.:03493 55456 Whats App: 0151 22526580 <a href="mailto:kids.stuedel@stuedel-catering.de">kids.stuedel@stuedel-catering.de</a>		Speiseplan vom:  <div style="text-align: center; font-size: 1.2em;">                     19.08.24                      bis                      13.09.24                 </div> <a href="#" style="color: red; text-decoration: underline;">Änderungen vorbehalten</a>
---	--	--

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Woche vom 19.08. bis 23.08.2024	Hühnergeschnetzeltes (G) mit Möhrengemüse, dazu Knöpfle, <b>LC,ME,SD</b>	Tortellini, <b>GL1</b> , mit Käse- Sahne Soße, <b>LC,ME</b>	Fischfilet <b>FE</b> mit Spinatsoße, <b>SE,LC,ME</b> , und Reis	Geflügelbratwurstbrezel (G), <b>4</b> , mit Sauerkraut, Bratensoße, <b>2</b> & Salzkartoffeln	Möhrensüppchen mit Kartoffelwürfeln, <b>SL</b> , und Vollkornbaguette, <b>GL1,2</b>
					
Woche vom 26.08. bis 30.08.2024	Milchreis, <b>LC,ME</b> mit Apfelmus und Zimt-Zucker	Jägerschnitzel (G) <b>GL1,EI,1,2,3</b> mit Nudeln, <b>GL1,EI</b> und Tomatensoße, <b>2</b>	Hackstippe, <b>GL1,ME,SL,SE,EI</b> , mit Kartoffelbrei, <b>LC,ME</b>	sautiertes Geflügelsteak (G) mit Knöpfle, <b>EI,GL</b> Blumenkohl und Rahmsoße <b>LC,ME</b>	grüne Bohnensuppe <b>2,SF,SL</b> , dazu Vollkornbaguette, <b>GL1,2</b>
					
Woche vom 02.09. bis 06.09.2024	Hühnerfrikassee (G) mit Erbsen & Möhren in Kapernsoße, <b>LC,ME,SD</b> , dazu Reis	Nudeln, <b>GL1,EI</b> , und Tomatensoße, <b>2</b>	Fischstäbchen <b>FE,GL1,EI</b> , mit Reis, und Kräuter-Senfsoße, <b>SE,LC,ME</b>	Gurkensalat mit Rührei, <b>EI,LC,ME</b> und Salzkartoffeln,	Linsensuppe mit Wiener Würstchenscheiben (G), <b>SL</b> dazu Vollkornbaguette, <b>GL1,2</b>
					
Woche vom 09.09. bis 13.09.2024	Eierpfannkuchen <b>GL1,LC, ME,EI</b> mit Apfelmus <b>5</b>	Rinderbolognaise, (R) <b>2</b> , mit Pasta, <b>GL1,EI</b>	Geflügelgulasch (G) mit Rotkohl, <b>5</b> und Kartoffeln	Pfanneyros,(G) <b>GL1,LC,ME,SL,SF</b> mit Reis und Tzaziki <b>LC,ME</b>	Kürbis-Karottencremesuppe, <b>LC,ME,SL,2</b> , mit Vollkornbaguette, <b>GL1,2</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), Geschmacksverstärker (6)  
 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  
 GL1:glutenhaltiges Getreide: Weizen, GL2: Roggen, GL3 Hafer, GL4 Dinkel, GL5 Grünkern; ME:Milch und -erzeugnisse