

ESSEN AUF RÄDERN

SPEISEPLAN
SEPTEMBER 2020

INH.: RITA MAY

Am Teichweg 1A

01609 Röderaue-OT Frauenhain

Tel.:035263/465165



31.08.20-04.09.20

Montag: Makkaroni(A1,B), Jagdwurst(E,Q,L,J), Tomatensoße(A1,D), Kompott(L,N)
Dienstag: Spinat(A1), Rührei(B), Kartoffeln, Pfirsichkompott(L,N)
Mittwoch: Geschnetzeltes(A1,O),Langkornreis ,Rohkost
Donnerstag: Gulasch (A1,O), Salzkartoffeln,)Rotkraut(M,D) Schattenmorellen(L,N)
Freitag: Milchreis(D), Zucker, Zimt, Apfelmus(L,N)
Essen 2: Gemüseintopf(E), Obst

07.09.20-11.09.20

Montag: Gräupchen(A2,E),Fruchtquarkspeise(D,O)
Dienstag: Geschmorte Bohnen(D), Jagdwurst(E,Q,L,J), Kartoffelbrei(D), Pfirsichkompott (L,N)
Mittwoch: Tomatensuppe, Quarkkeulchen, Apfelmus
Donnerstag: Schweinebraten(A1,E),Buttermöhren(D),Salzkartoffeln,Fruchtcocktail(L,N)
Freitag : Wurstgulasch(A1,O,E,LQ,I), Gabelspaghetti(A1,B) , Birnenkompott(L,N)

14.09.20-18.09.20

Montag: Brühnudeln(A1,B,E) mit Rindfleisch und Gemüseeinlage, Fruchtjoghurt(D)
Dienstag: Schmorkraut(O,A1), Salzkartoffeln, Mischkompott(L,N)
Mittwoch: Alaska- Seelachs im Backteig (A1,H,B,J),Salzkartoffeln, Dillsoße(A1) Rohkost
Donnerstag: Schweineroulade(A1,O), Rotkraut(L,N), Salzkartoffeln, Apfelstückchen(L,N)
Freitag : Grieß(A1,D), Zucker, Zimt, Apfelmus(L,N)
Essen2; Grützewurst(A1),, Sauerkraut(L,N) Salzkartoffeln, Obst

21.09.20 -25.09.20

Montag: Linseneintopf (E) Rote Grütze, Dessertsoße(D,O)
Dienstag: Saure Eier (B,)mit Süßsaurer Soße (A1), Salzkartoffeln, Rote Beete(L,N)
Mittwoch: Buchteln(A1) Vanille-Dessertsoße(D,O) Fruchtsoße(I, N)
Essen2:Brühreis,(E) mit Rindfleisch und Gemüseeinlage, Obst
Donnerstag: Schnitzel(A1,B,OMischgemüse (D),Salzkartoffeln, Fruchtcocktail(L,N)
Freitag : Spaghetti(A1,B), Bolognese(O), Obst

28.09.20 -30.09.20

Montag: Weißkrauteintopf,(E), Schokoladenpudding(D), Dessertsoße(D,O)
Essen 2: Gemüseintopf(E), Rote Grütze, Dessertsoße(D,O)
Dienstag: Jägerschnitzel,(A1,B,E,J,L,Q),Kartoffelbrei(D),Rohkost
Mittwoch: Hühnerfrikassee(A1), Langkornreis, Rohkost

Änderungen vorbehalten! Rita May

Hinweis zu den Speisen

Allergene:

A1Weizen, A2Gerste, A3 Roggen, A4Hafer ,B Eier, C Erdnüsse, D Milch, E Sellerie, F Sesam,
G Lupinen, H Fische, I Schalenfrüchte, J Senf, K Schwefeldioxid und Sulphite,

Zusatzstoffe:

L Antioxidationsmittel, M Säuerungsmittel, N Süßungsmittel

Konservierungsstoffe:

O Farbstoff, P Geschmacksverstärker, Q Konservierungsstoffe , R geschwefelt