

SPEISENPLAN

vom 15.11.2021 bis 10.12.2021



15.11. - 19.11.2021		KW 46
MONTAG	"FitKid" Hähnchenrahmgescnetzeltes mit Curry und Ananas, dazu Reis A1,G	
DIENSTAG	Königsberger Klops in Kapernsoße mit Salzkartoffeln und Rotkrautsalat A1,C,G,J	
MITTWOCH	Pancakes - amerikanische Pfannkuchen mit Pancakesirup - Ausweichgericht: Nudelsuppe ... A1,C,G	
DONNERSTAG	Gebackenes Backfischfilet mit Kartoffelpüree und Salat A1,G	
FREITAG	Gefüllte Paprikaschote in fruchtiger Tomatensoße , dazu Salzkartoffeln A1,C,F,G,I,J	

22.11. - 26.11.2021		KW 47
MONTAG	Senfeier - gekochte Eier in Senfsoße , dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat 3,A1,G,L	
DIENSTAG	Nudeln „Wickli“ in Tomatensoße mit gebratenen Jagdwurstwürfeln; Obst 2,3,A1,I,J	
MITTWOCH	Pikante Gehacktesstippe mit Salzkartoffeln und Gewürzgurke A1,C	
DONNERSTAG	Süße Milchnudeln mit Zwieback und Banane - Ausweichgericht: Nudelsuppe mit Gemüse A1,G	
FREITAG	Jägerschnitzel - panierte Jagdwurst mit Röstzwiebelbrei und Möhrengemüse 2,A1,G,I,J	

29.11. - 03.12.2021		KW 48
MONTAG	"FitKid" Kräftige Grüne-Bohnsuppe mit Kartoffeln und Rauchfleisch; Pudding 2,A1,G,J	
DIENSTAG	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Salzkartoffeln und Fingermöhrenchen A1,C,G,H,I,J	
MITTWOCH	Wurstragout mit Jagdwurstwürfeln, Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelbrei und Salat 2,3,A1,G,I,J	
DONNERSTAG	Gebratene Frikadelle mit Salzkartoffeln und Kohlrabigemüse A1,C,G,J	
FREITAG	Mit Gemüse gefüllte Putenroulade, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln A1,G,J	

06.12. - 10.12.2021		KW 49
MONTAG	"FitKid" Rührei mit Zwiebeln, dazu Rahmspinat und Petersilienkartoffeln 2,A1,G	
DIENSTAG	Gebratene Hähnchenschenkel in Currysoße, Salzkartoffeln und Rotkohlgemüse 3,A1,L,G	
MITTWOCH	Spaghetti in Tomatensoße „Bolognese“; dazu Obst A1,C	
DONNERSTAG	Milchreis mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus - Ausweichgericht: Nudelsuppe mit Gemüse G	
FREITAG	Thüringer Rostbratwurst mit Kartoffelbrei und Gemüsemischung „Gärtnerin“ 3,A1,I,J,G	



Änderungen & Druckfehler vorbehalten, alle Angaben ohne Gewähr!

Zu- und Abmeldungen - auch für den aktuellen Tag - sind werktags, telefonisch bis 8:00 Uhr möglich!



Guten Appetit wünscht: Familie Kühne ** Pension "Am Wald" - Flechtingen

Tel. 039054 / 22 14 ** Fax 039054 / 984 980 ** www.pension-amwald.de



Zusatzstoffe / Allergene: 1 = Farbstoff | 2 = Konservierungsmittel | 3 = Antioxidationsmitteln | 4 = Geschmacksverstärker | 5 = Phosphat | A = glutenhaltige Getreide (A1 = Weizen; A2 = Roggen; A3 = Gerste; A4 = Hafer; A5 = Dinkel) | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Soja | G = Milchprodukte | H = Schalenfrüchte / Nüsse (H1 = Mandeln; H2 = Haselnüsse; H3 = Walnüsse; H4 = Kaschunüsse; H5 = Pecanüsse/Paranüsse; H6 = Macadamianüsse) | I = Sellerie | J = Senf | K = Sesamsamen | L = Schwefeldioxid & Sulfite | M = Lupinen | N = Weichtiere

Da wir unser Essen auch weiterhin und traditionell von Hand kochen, können fast alle Speisen Spuren der o.g. Zusatzstoffe & Allergene enthalten - bei Fragen bitte vorher anrufen!

Einrichtung: Pestalozzi Schule Haldensleben

Die Auswahl der Speisen erfolgte durch die Leitung / Kinder der Einrichtung!