

# SPEISENPLAN

## vom 19.08.2019 bis 13.09.2019



19.08. - 23.08.2019		KW 34
<b>MONTAG</b>	Spaghetti in cremig-sahniger Tomatensoße mit feiner Mozzarellanote & Basilikum, Obst A1,G	
<b>DIENSTAG</b>	Gebackene Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus A1,C,G	
<b>MITTWOCH</b>	Königsberger Klops in Kapernsoße mit Salzkartoffeln und Rotkrautsalat A1,C,G,J	
<b>DONNERSTAG</b>	Kräftige Wirsingkohlsuppe mit Schweinefleisch und Kartoffeln, Joghurt A1,G	
<b>FREITAG</b>	Gefüllte Paprikaschote in fruchtiger Tomatensoße , dazu Salzkartoffeln A1,C,F,G,I,J	

26.08. - 30.08.2019		KW 35
<b>MONTAG</b>	Senfeier - gekochte Eier in Senfsoße , dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat 3,A1,G,L	
<b>DIENSTAG</b>	Nudeln „Wickli“ in Tomatensoße mit gebratenen Jagdwurstwürfeln, Obst 2,3,A1,I,J	
<b>MITTWOCH</b>	Pikante Gehacktesstippe mit Salzkartoffeln und Gewürzgurke A1,C	
<b>DONNERSTAG</b>	Süße Milchnudeln mit Burger Zwieback , dazu eine Banane A1,G	
<b>FREITAG</b>	Jägerschnitzel - panierte Jagdwurst mit Salzkartoffeln und Möhregemüse 2,A1,G,I,J	

02.09. - 06.09.2019		KW 36
<b>MONTAG</b>	Möhrensuppe mit Rauchfleisch und buntem Gemüse, Pudding A1,G	
<b>DIENSTAG</b>	Pesto-Nudeln - Spaghetti geschwenkt in würzigem Bärlauchpesto, Obst A1,G	
<b>MITTWOCH</b>	Gebratene Kohlroulade in Kümmelsoße mit Salzkartoffeln A1,G	
<b>DONNERSTAG</b>	Gebratene Frikadelle mit Salzkartoffeln und Kohlrabigemüse A1,C,G,J	
<b>FREITAG</b>	Dampfnudeln - Hefeknödel mit Pflaumenmusfüllung in Sahnesoße 1,5,A1,C,G	

09.09. - 13.09.2019		KW 37
<b>MONTAG</b>	Rührei mit Zwiebeln und Speck, dazu Rahmspinat und Petersilienkartoffeln 2,A1,G	
<b>DIENSTAG</b>	Gebratene Hähnchenschenkel in Currysoße,Salzkartoffeln und Rotkohlgemüse 3,A1,L,G	
<b>MITTWOCH</b>	Gebratenes Schweinekotelett mit Salzkartoffeln und Mischgemüse A1,G,J	
<b>DONNERSTAG</b>	Leckerer Grießbrei mit Erdbeerkompott A1,G	
<b>FREITAG</b>	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](http://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: Grundschule "Gebrüder Alstein"**

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