

Ökumenischer Mittagstisch Leichlingen

Speiseplan für die Woche vom 26.09. - 02.10.2022

Datum	Menü I	Menü II
26.9 Montag	Rindfleischsuppe mit Einlage(C,J) Spaghetti a la Spinat (C,G) in Schinken Käsesauce(C,G,J) Kirschjoghurt(G)	Rindfleischsuppe mit Einlage(C,J) Panierte Fleischwurst mit süßer Senfsauce(C,A,J,K,T) Kohlrabi in Rahm(A,G,J,T) Salzkartoffeln Kirschjoghurt(G)
27.9 Dienstag	Italienische Minestroneuppe(J) Hamburger Sahneeringstopf(D,G) Pellkartoffeln(G,J,K) Beerengrütze mit Vanillesoße(G)	Italienische Minestroneuppe(J) Frikadelle mit Paprikasauce(C,G,J) Kürbisgemüse in Rahm(G,J) Salzkartoffeln Beerengrütze mit Vanillesoße(G)
28.9 Mittwoch	Möhren - Kokosnussuppe(G,J) Hamburger „Grüne Hein“ Bohneneintopf mit Birnen, Speck und Kartoffeln (G,J,K) Latte Macchiato-Creme(G)	Möhren - Kokosnussuppe(G,J) Fleischwurst im Ring (G,J,K) Bunter Nudelsalat mit Erbsen und Ei(C,G,J,K) Latte Macchiato-Creme(G)
29.9 Donnerstag	Hühnerkraftbrühe mit Eierstich(C,G,J) Pilzpfannekuchen mit Knoblauch Dip(C,A,G,J,N,T) Stachelbeerkompott	Hühnerkraftbrühe mit Eierstich(C,G,J) Putengulasch „Thai Art“(A,E,G,J,K,T) Buntes Gartengemüse Tomatenreis(G) Stachelbeerkompott
30.9 Freitag	Vogtländer Kartoffelsuppe(A,G,J,K,T) Gebratenes Rotbarschfilet „Verona“(C,D,G,J,N) Erbsen und Möhregemüse(G,J) Gebratene Schupfnudeln(C,J) Karamellpudding(G)	Vogtländer Kartoffelsuppe(A,G,J,K,T) Südtiroler Spargelrisotto mit Gorgonzola und Birnen(J,N,T) Feldsalat mit Kartoffel-Dressing(J,K) Karamellpudding(G)
01.10 Samstag	Bayerische Gerstensuppe mit Rindfleischeinlage(A,J,K,T) Dessertbecher(G)	
02.10 Sonntag	Tagessuppe(G,J,K) Putenkeulenbraten mit Orangen-Ingwerjus(G,J) Karotten „Vichy Art“(G,J) Strammer Max mit gekochtem Schinken und geratenem Ei(C,J) Dessertbecher(G)	

A: Glutenhaltige Getreide, C: Ei, A: Gluten, D: Fisch, G: Milch/Laktose, H: Schalenfrüchte, J: Sellerie, K: Senf
Änderungen vorbehalten

Die bestellten Essen für Samstag und Sonntag werden bereits am Freitag geliefert und müssen aufgewärmt werden.