

Ökumenischer Mittagstisch Leichlingen

Speiseplan für die Woche vom 03.10. - 09.10.2022

Datum		Menü I		Menü II	
03.10	Montag	Kürbiscremesuppe(G,J) Prager Schinkenbraten vom Duke Schwein mit Pfeffersauce(G,J,K) Wirsing-Gemüse(A,G,J,T) Kartoffelklöße(C) Schlemmerdessert(G)		Kürbiscremesuppe(G,J) Prager Schinkenbraten vom Duke Schwein mit Pfeffersauce(G,J,K) Kümmel Möhren(G,J) Salzkartoffeln Schlemmerdessert(G)	
04.10	Dienstag	Rindfleischsuppe mit Einlage(C,J) Hokkaido-Kürbiseintopf „Bürgerliche Art“(J,K) Dessertbecher(G)		Rindfleischsuppe mit Einlage(C,J) Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce(C) Kaisergemüse(J) Salzkartoffeln Dessertbecher(G)	
05.10	Mittwoch	Kalbfleischcremesuppe mit Schnittlauch(G,J) Frischer Rüstiel-Eintopf mit Kasselerfleischeinlage(J,K) Orangenjoghurt(G)		Kalbfleischcremesuppe mit Schnittlauch(G,J) Hackfleischbällchen(C,G,J,K) Hessisches Schwarzwurzelgemüse mit Kartoffeln(G,J) Orangenjoghurt(G)	
06.10	Donnerstag	Kohlrabicremesuppe(G,J) Rosenkohleintopf „Bürgerliche Art“ und Kasslerwürfel Sahnepudding(G)		Kohlrabicremesuppe(G,J) Schweinegulasch Großmutter Art(G,J) Rahmwirsing(G) Semmelknödel(C,G) Sahnepudding(G)	
07.10	Freitag	Französische Zwiebelsuppe(J,K) Irish Stew Weißkohleintopf mit Lammfleisch Einlage(J) Nougatpudding(C,G)		Französische Zwiebelsuppe(J,K) Szegeidiner Gulasch mit Paprika,Möhren und Sauerkaut(G,J) Salzkartoffeln Nougatpudding(C,G)	
08.10	Samstag	Weltersbacher Gemüsesuppe mir Rindfleischeinlage und Nudeln(J) Dessertbecher(G)			
09.10	Sonntag	Tagessuppe (G,J,K) Hirschgulasch „Steigerwälder Art“ Aprikosensauce(G,J,K,N) Apfelrotkohl(J) Kartoffelklöße(C) „Dessertbecher“			

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.