

Kalenderwoche 44

Datum	Montag 28.10.2024	Dienstag 29.10.2024	Mittwoch 30.10.2024	Donnerstag 31.10.2024	Freitag Allerheiligen 1.11.2024	Samstag 2.11.2024	Sonntag 3.11.2024
Menülinie							
 Senioren Vollkost	Rebional Currywurst in Soße ^{3, 8, G, J} Ofenkartoffeln Blattsalat Joghurtdressing ^G	(Geflügel) Paniertes Hähnchenschnitzel ^{Aa} Paprikasoße Kartoffelspalten ^{Aa} Gurkensalat ^{3, G}	(Veggie) Sonnenblumenkern-Frikadelle ^{1, C, F, Aa, I, J} Gemüsejus ^I Kartoffeln Blumenkohlgemüse ^G	(Veggie) Süßer Polentaauflauf mit Apfel und Mandeln ^{C, G, Ha} Vanillesoße ^G	(Wild) Hirschgulasch Mini-Kartoffelklöße ^G Preiselbeerbirne ³	(Geflügel) Hühnersuppen- Eintopf mit Reis ^I	(Geflügel) Thymian-Zitronen-Hähnchen Kroketten ^{C, Aa} Paprikagemüse
 Senioren vegetarisch	(Veggie) kleine Möhren-Apfelbratlinge ^{Ad, Ae, C, G, Aa} Kräutersoße ^G Kartoffeln Rote Bete Gemüse ³	(Veggie) Ravioli ^{G, Aa} Rebional Tomatensoße geriebener Hartkäse ^G Eisberg-Beilagensalat fruchtige Vinaigrette ³	Vollkorn-Penne ^{Aa} Gemüse-Käse-Soße ^G Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Joghurtdressing ^G	(Veggie) Brokkoli-Kartoffel-Rösti ^{Ad, G} Meerrettichdipp ^G Möhren-Kohlragigemüse	(Veggie) Kürbis-Kartoffelgratin ^G Rahmpilzragout ^{3, G, L} Rosenkohl	(Veggie) Minestrone ^{Aa, I} Polentaknöpfe Einlage ^{C, G, Aa}	(Veggie) Sellerie-Schnitzel ^{Aa, I} Grüne Pfeffer-Rahmsoße ^G Kartoffeln Möhren-Apfel-Petersilie-Rohkost
 Dessert	Erdbeer-Joghurtspeise ^G	Rhabarberkompott	Grießpudding ^{G, Aa}	Rebional Apfelkompott	Rote Grütze Vanillesoße ^G	Rüblikuchen ^{C, Ha, Aa}	Karamellpudding ^G

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Rindfleisch, Kartoffeln, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Cavatappi, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

DE-ÖKO-003

