

Speiseplan Kaltgerichte

Oktober 2024

Keine alternative Zubereitung bei Sonderkost



In einer Großküche sind prozessbedingte Kreuzkontaminationen aller 14 Hauptallergene unvermeidbar und lassen sich trotz sorgfältigster Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen.

Salat

Kaltgericht

Datum

	Datum	Salat	Kaltgericht
KW 41	Mo 07.10.2024	<h1>Herbstferien</h1>	
	Di 08.10.2024		
	Mi 09.10.2024		
	Do 10.10.2024		
	Fr 11.10.2024		
KW 42	Mo 14.10.2024	Salat von Melone, Tomate, Gurke, Rucola, Fetakäse dazu Kräuter dressing (a, g, i) mit einem Vollkornbrötchen (2, a, a1, k)	Gegrilltes Putensteak mit Curry-Remoulade im Vollkornbrötchen (a, a1, c, g)
	Di 15.10.2024	Nudel- Gurken- Rucolasalat (a, a1, c) mit Hähnchenbrust und Hausdressing (c, g, i, j)	Eiersalat mit Schnittlauch (a, c, g, i, j) dazu Mixsalat und ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2)
	Mi 16.10.2024	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurtdressing (a, g, i)	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (6, B, a, a1, c, f, g, j, k)
	Do 17.10.2024	Nudelsalat mit Pesto, Tomate, rote Zwiebel, Gurke und Parmesan dazu Balsamicodressing (a, c, j, g, e)	Geflügelboulette (a, c, j) mit hausgemachten Kartoffelsalat (a, c, g, j)
	Fr 18.10.2024	"Caesers Chickensalat" Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (a, a1, g)	Linsensalat mit Kirschtomaten, Sellerie, Apfel, Paprika und gebratener Hähnchenbrust dazu Balsamicodressing (a, a1, j)
KW 43	Mo 21.10.2024	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurtdressing (a, a1, g)	Couscoussalat mit rote Bete, Apfel, Sellerie und Ziegenkäse verfeinert mit Walnüssen (a, a1, i, e, h) dazu Joghurtdressing (a, g)
	Di 22.10.2024	Reisnudelsalat mit spanischer Paprikawurst, Tomate, Zwiebellauch und Kräuter dressing (B, a, c, j, g, e)	Rosmarin-Kartoffelsalat mit Kürbis, Kirschtomaten und Fetakäse (a, g, i, j)
	Mi 23.10.2024	Bulgursalat mit Tomate, Paprika und Schinkenstreifen dazu Basilikumpesto-Dressing (B, a, e, i, 6)	Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, g, i, j)
	Do 24.10.2024	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurtdressing (a, a1, e, j, g)	Backfisch mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)
	Fr 25.10.2024	Mexikanischer Bulgursalat mit Mais, Kidneybohnen, roten Zwiebeln, Tomate (a, a1, a2, i) dazu Chilli-Joghurt-Dip (g)	Nudelsalat mit gekochtem Ei, Kochschinken und buntem Gartengemüse (a, c, g, i, j)
KW 44	Mo 28.10.2024	"Chefsalat" Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Ei (2, 4, 6, c, f), Käse (3, g) mit Joghurtdressing (a, c, i, j)	Vollkornbaguette (a, a1, a2, a3, a4) Tomate-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (e, g, i, j)
	Di 29.10.2024	Raviolisalat mit Kirschtomaten, Paprika, Mais und Mozzarella dazu Tomatenpestodressing (a, c, g, i, j)	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j)
	Mi 30.10.2024	Bunter Gartensalat mit gepickelten Kürbis und roten Zwiebeln dazu Himbeerdressing (a, g, i, j)	Baguette mit Schweinebraten, Weißkrautsalat, Zwiebelmarmelade und Kräuterremoulade (B, a, a1, j)
	Do 31.10.2024	Feiertag	
	Fr 01.11.2024	Salat „Primus“ mit gebratenen Putenbruststreifen, Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, Dill mit Kräuter dressing (c, g, i, j)	Griechische Bowl aus Tomaten-Reissalat mit Tzaziki, Cevapcici, Rotkohlsalat und eingelegten Gurken (B, C, a, g)

1) mit Geschmacksverstärker; 2) mit Antioxidationsmittel; 3) mit Farbstoff; 4) mit Konservierungstoff; 5) mit Süßstoff; 6) mit Phosphat; 7) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; A) Alkohol; B) Schweinefleisch; C) mit Rindfleisch; a) glutenh. Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste; a4) Hafer; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfid > 10 mg/kg; m) Lupinen; n) Weichtiere Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.



Änderungen und Druckfehler vorbehalten!

Telefon: 036372/ 97680

Guten Appetit wünscht das Menü Mobil Team!

