

Speiseplan Essen auf Rädern

Marienheim Halle

Schulstraße 18, 33790 Halle-Westfalen
05201 / 8113-26 Küchenltg /-35 Küche /-23 Verwaltung

<u>KW</u> <u>40/2021</u>	<u>Tagesgericht 1</u> <u>Marienheim Halle</u> <u>incl. Dessert</u>	<u>Tagesgericht 2</u> <u>Marienheim Halle</u> <u>incl. Dessert</u>	<u>Dessert</u> <u>Marienheim</u> <u>Halle</u>	<u>Kuchen</u> <u>Marienheim Halle</u> <u>1,80 €</u>
<u>Montag</u> <u>04.10.</u>	Schweine Cordon Bleu mit Salzkartoffeln, Buttergemüse (Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Mais) und Rahmsoße 1.2.6.	Gemüsefrikadelle an Lauchrahmgemüse und Salzkartoffeln 6.10.	Mascarponecreme 2.	Kuchen 1.2.6.
<u>Dienstag</u> <u>05.10.</u>	Steckrübeneintopf mit Bauchfleisch 1.7.10.	Gemüsepizza (Tomate, Paprika und Broccoli) 1.10.	Wackelpudding Waldmeister mit Vanillesoße 2.	Kuchen 1.2.6.
<u>Mittwoch</u> <u>06.10.</u>	Nudeln mit einer Hackfleischsoße a la „Bolognese“, Salatteller 1.2.	Klopse mit Pusztasoße (Tomate, Paprika und Kraut) an Spiralnudeln und Chinakohlsalat 1.2.10.	Pfirsichkompott	Karotten-Nusskuchen 1.2.6.
<u>Donnerstag</u> <u>07.10.</u>	Hausgemachte Bauernsülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln 1.2.7.8.10.	Makkaroni in Sahnesoße mit bunten Gemüsestreifen 1.2.10.	Haselnuss-Pudding 2.	Kuchen 1.2.6.
<u>Freitag</u> <u>08.10.</u>	Seehechtfilet (paniert) mit Salzkartoffeln, Broccoli und Kräuterrahmsoße 1.2.	Zucchini-Möhren-Puffer mit Kaisergemüse (Broccoli, Blumenkohl und Möhren) und Kräuterdip 2.	Beerengrütze mit Vanillesoße 2.	Krapfen 1. 2.6.
<u>Samstag</u> <u>09.10.</u>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch 2.10.13.	Blaubeerpfannkuchen mit Orangensoße 1.2.6.	Heidelbeerjoghurt 2.	Kuchen 1.2.6.
<u>Sonntag</u> <u>10.10.</u>	Rinderroulade in feiner Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln 2.7.10.	Eieromelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 2.6.	Bayrisch-Creme 2.	Käsekuchen 1.2.6.

Wir verwenden keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, Speisen werden unter Verwendung von Jodsalz und ggf. Geschmacksverstärker produziert. Weitere Informationen zu Nährwerten, Inhaltsstoffen und Allergenverordnung erhalten Sie durch unsere Mitarbeiterinnen der Hauptküche. Folgende Allergene können in Spuren vorhanden sein: 1.Gluten a)Weizen, b)Roggen,c) Gerste, d)Hafer, e)Dinkel, f)Kamut, g)Emmer, h)Einkorn,)Grünkern, j)Grieß, k)Kleie, l)Graupen, m)Bulgur, n)Couscous, o)Weizenkeimling, p)Weizenkeimöl; 2.Milch; 3.Krebstiere; 4.Fische; 5.Weichtiere; 6.Eier; 7.Senf; 8.Sesam; 9.Soja; 10.Sellerie; 11.Schalenfrüchte; 12.Erdnuss; 13.Schwefeldioxid und Sulphite; 14.Lupine; Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung Änderungen vorbehalten

Name: _____

Bitte zurück bis zum 24.09.2021

Bitte kreuzen Sie in den Feldern an!