

**Speiseplan Essen auf Rädern****Marienheim Halle**Schulstraße 18, 33790 Halle-Westfalen  
05201 / 8113-26 Küchenltg /-35 Küche /-23 Verwaltung

<b><u>KW</u></b> <b><u>48 / 2021</u></b>	<b><u>Tagesgericht 1</u></b> <b>Marienheim Halle</b> <b>incl. Dessert</b>	<b><u>Tagesgericht 2</u></b> <b>Marienheim Halle</b> <b>incl. Dessert</b>	<b><u>Dessert</u></b> <b>Marienheim</b> <b>Halle</b>	<b><u>Kuchen</u></b> <b>Marienheim Halle</b> <b>1,80 €</b>
<b><u>Montag</u></b> <b><u>29.11.</u></b>	Rostbratwurst auf Rahmwirsing mit Salzkartoffeln 2.7.13.14.	Gemüsefrikadelle mit Salzkartoffeln und Sahnesoße 1.2.6.	Vanille-Apfel-Dessert	Kuchen
<b><u>Dienstag</u></b> <b><u>30.11.</u></b>	Linseneintopf mit Bauchfleisch 7.9.10.	Blumenkohlröschen im Backteig und Sauerrahmdipp 2.6.14.	Haselnusspudding 2.	Kuchen
<b><u>Mittwoch</u></b> <b><u>01.12.</u></b>	Piccata Milanese (Hähnchen in Käse Ei Hülle) mit Gemüseris und Tomatensoße 1.2.6.10.	Eiomelette mit Salzkartoffeln und Sommergemüse 2.6.10.	Kokos-Mandelpudding	Himbeer-Stracciatella Schnitte
<b><u>Donnerstag</u></b> <b><u>02.12.</u></b>	Kohlroulade mit Salzkartoffeln und Bohnensalat 10.	Minestrone (Tomatisierter Gemüseintopf) 1.6.10.	Quarkspeise	Kuchen
<b><u>Freitag</u></b> <b><u>03.12.</u></b>	Paniertes Schollenfilet mit hausgemachten Kartoffelsalat und Remouladensoße 2.4.10.	Quarkkeulchen mit Rosinen und Apfelmus 1.6.10.	Mousse Limone-Joghurt	Schokokuchen
<b><u>Samstag</u></b> <b><u>04.12.</u></b>	Grünkohleintopf mit Mettenden 7.9.10.	Champignon-Blätterteigtaschen mit Knoblauchdip und Eisbergsalat 1.2.6.	Erdbeer-Rhabarber- Kompott	Kuchen
<b><u>Sonntag</u></b> <b><u>05.12.</u></b>	Kalbsragout (Champignon, Kapern) mit Salzkartoffeln und Vichy Möhren 2.10.	Sellerieschnitzel mit Salzkartoffeln und Kräuterdip 1.2.6.10.	Rotweincreme	Donauwelle

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 19.11.2021 Bitte kreuzen Sie in den Feldern an!**