

Speiseplan vom 18.8.2025 bis 29.8.2025

Catering-Service Rump & Ehrenfried

Telefon: 06252-69400

18.8.-22.8.2025

- Montag: Fusilli(aus Hartweizengrieß) **7** mit fruchtiger Tomatensoße, Grana Padano **14*** und Blattsalatmix an Vinaigrette **17**, Trauben (kernarm)
- Dienstag: Fischkutter Frikadellen **7,10** mit Dampfkartoffeln und Kohlrabie-Rahmgemüse **14**, Wassermelone (kernarm)
- Mittwoch: Kartoffelsuppe **16** mit Backerbsen **7,9** und Brötchen vom Bergstraßenbäcker **7** und Bananenquark **14**
- Donnerstag: Hähnchenbrust in milder Curry-Kokossoße mit Reis und buntes Karottengemüse Obstkiste
- Freitag: Knödelmix **7,9,14*** an Rahmsoße **7,14** mit Blattsalatmix an Joghurtdressing **14**, Marmorablechkuchen **7,9,14***



25.8.-29.8.2025

- Montag: Käsespätzle **7,9,14** in Rahm mit Gouda, Röstzwiebeln **7** und Blattsalatmix an Vinaigrette **17**, Schokopudding **14**
- Dienstag: Seelachs-Fischlis **7,10** mit Reis und Rahmspinat **14**, bunte Obstkiste
- Mittwoch: Arme Ritter **7,9,14*** mit Vanillesoße **14** und kleine Nudelsuppe mit Gemüse **7,16**
- Donnerstag: Rindfleischmaultaschen **7,9** mit fruchtiger Tomatensoße und Chinakohl-Karottensalat an Joghurtdressing **14**, Aprikosen
- Freitag: Dampfkartoffel mit Kräuterquark **14** dazu Blattsalatmix mit Gurke und Mais an Vinaigrette **17** und Mehrfruchtberliner **7,9,14***



14*=für Lactose Intolleranz geeignet, nicht für Lac.Extrem

Änderungen des Speiseplans behalten wir uns vor!

Zusatzstoffe: Farbstoff 1 Konservierungsstoffen 2 Antioxidationsmittel 3 Geschmacksverstärker 4 Phosphat 5 Süßungsmittel 6

Allergenkennzeichnung: 7-20 siehe extra Liste