

Speiseplan vom 15.9.2025 bis 26.9.2025

Catering-Service Rump & Ehrenfried

Telefon: 06252-69400

15.9.-19.9.2025

Montag: Vegane Kürbissuppe mit Curry und Kokos¹⁶, dazu
Dinkelbrötchen vom Bergstraßenbäcker⁷ und
Bio Karamellpudding¹⁴(zucker- und fettreduziert)



Dienstag: Backfischfilet^{7,10} mit Dillsoße¹⁴, Vollkornreis und
Blumenkohlgemüse mit abgeschmelzten Bröseln⁷,
Äpfel



Mittwoch: Omi's Würstchengulasch in fruchtiger Tomatensoße⁵ mit Fusilli (aus Hartweizen)⁷ und
Gurkensalat mit Dill¹⁴
Clementinen

Donnerstag: Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße mit Kartoffelknödel^{7,9,14} und
buntes Karottengemüse
Obstmix

Freitag: Kartoffelauflauf¹⁴ mit Rahm und Gouda überbacken dazu
Blattsalatsmix an Vinaigrette¹⁷,
bunter Donutmix^{7,14*}



22.9.-26.9.2025

Montag: Kaiserschmarrn^{7,9,14} mit Vanillesoße¹⁴ und
kleine Möhren-Orangensuppe¹⁶



Dienstag: Hähnchenschnitzel⁷ mit Rahmsoße^{7,14} und Schupfnudeln^{7,9,14*} dazu
Krautsalat mit Karotte an Joghurtdressing¹⁴,
Schokopudding¹⁴(zucker- und fettreduziert)

Mittwoch: Rindfleischlasagne mit Gouda überbacken^{7,9,14} und
Blattsalatsmix an Vinaigrette¹⁷,
Kiwis



Donnerstag: Kabeljaufilet in Maispanade¹⁰ mit Kräuterquark¹⁴ und Dampfkartoffeln dazu
Buttermais^{14*} und
Honigmelonenspalten



Freitag: Vollkornpenne⁷(aus Hartweizen) mit Käsesoße¹⁴ und
Mixsalat mit Karottenraspeln an Balsamico-Vinaigrette^{3,17},
Marmarblechkuchen^{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