

Speiseplan vom 29.9.2025 bis 10.10.2025

Catering-Service Rump & Ehrenfried

Telefon: 06252-69400

29.9.-2.10.2025

- Montag: Lachsfilet in Knusperpanade **7,10,17** mit Zitronensoße **14**, Reis und Eisbergsalat an Joghurtdressing **14**, Pfirsichcreme **14** (zuckerreduziert)
- Dienstag: Gnocchi **7** mit fruchtiger Tomatensoße und Blattsalatmix an Vinaigrette **17**, Clementinen
- Mittwoch: Valess Schnitzel **7,9,14** mit Spätzle **7,9** und buntes Rahmgemüse **14**
Äpfel
- Donnerstag: Schinkennudeln mit Putenschinken und Ei **7,9,14***, zuckerfreiem Ketchup und Blattsalatmix an Vinaigrette **17**, Vanillepudding **14**
- Freitag: Tag der Deutschen Einheit



6.10.-10.10.2025

- Montag: Bio Milchreis **14** mit Zimt-Sauerkirschen und kleine Gemüsebrühe mit Nudelreis (aus Hartweizen) **7,16**
- Dienstag: Geflügel-Rostbratwürstchen **5** mit Bratensoße **7** und Dampfkartoffeln, Kohlrabigemüse, Obstmix
- Mittwoch: Kartoffelsuppe **16** mit Backerbsen **7,9** und Brötchen vom Bergstraßenbäcker **7** und Erdbeerquark **14** (zuckerreduziert)
- Donnerstag: Vollkornfischstäbchen **7,10** mit Reis und buntes Karottengemüse in Rahmsauce **14**, Birnen Conference
- Freitag: Pasta (aus Hartweizen) **7** mit veganer Paprikasoße **7,12** und Blattsalatmix an Vinaigrette **17**, Mehrfrucht Berliner **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