

Speiseplan vom 13.10.2025 bis 24.10.2025

Catering-Service Rump & Ehrenfried

Telefon: 06252-69400

13.10.-17.10.2025

- Montag: Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung¹⁴ dazu
bunter Salatmix mit Karottenraspeln an Vinaigrette¹⁷
Obst
- Dienstag: Seelachs-Fischlis^{7,10} mit Reis und
Möhren-Rahmgemüse¹⁴,
bunter Obstmix
- Mittwoch: Spaghetti(aus Hartweizen)⁷ an fruchtiger Tomatensoße mit Grana Padano und
Gurkensalat mit Dill¹⁷,
Birnen
- Donnerstag: Klare Gemüsesuppe mit Suppenmaultaschen und Butterklößchen ^{7,9,14*,16}, dazu
Dinkelbrötchen⁷ vom Bergstraßenbäcker und
Vanillejoghurt¹⁴
- Freitag: Kalbsfrikadelle^{7,9} an Bratensoße⁷ mit Dampfkartoffeln¹⁴ und
Karotten-ZucchiniGemüse,
bunter Donutmix^{7,14*}



20.10.-24.10.2025

- Montag: Rindfleischmaultaschen^{7,9} mit fruchtiger Tomatensoße und
Eisbergsalat an Joghurtdressing¹⁴,
Mango-Buttermilchjoghurt¹⁴(zuckerreduziert)
- Dienstag: Grießbrei^{7,14} mit Apfelmus, Zimt-Zucker-Mischung und
kleine Nudelsuppe mit Gemüse^{7,16}
- Mittwoch: Käsespätzle in Rahm mit Gouda überbacken^{7,9,14}, Röstzwiebeln⁷ und
Mixsalat an Vinaigrette¹⁷
Trauben(kernlos)
- Donnerstag: Kibbelinge (Fischnuggets)^{7,9,10,17} mit Dillsoße¹⁴, Naturreis und
Buttermais^{14*},
Quarkbällchen^{7,9,14}
- Freitag: Pizza Margherita mit fruchtiger Tomatensoße und Gouda^{7,14*} dazu
Karottensalat¹⁷ und
Waldbeerquark¹⁴(zuckerreduziert)



^{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