

Speiseplan vom 27.10.2025 bis 7.11.2025

Catering-Service Rump & Ehrenfried

Telefon: 06252-69400

27.10.-31.10.2025

- Montag: Penne(aus Hartweizen)⁷ mit fruchtiger Linsenbolognese und Mixsalat an Vinaigrette¹⁷
Äpfel
- Dienstag: Vegetarische Hackbällchen^{7,12} in Rahmsoße^{7,14} mit Spätzle^{7,9} und Markerbsen,
Clementinen
- Mittwoch: Fischkutter Frikadellen^{7,10} mit Dampfkartoffeln und Kohlrabi-Rahmgemüse¹⁴
Bio Karamellpudding¹⁴(zuckerreduziert)
- Donnerstag: Hähnchengyros^{9,14*} mit tomatisiertem Paprika-Reis und Tzatziki¹⁴,
bunter Obstmix
- Freitag: Kürbissuppe mit Curry und Kokos¹⁶, dazu Brötchen vom Bergstraßenbäcker⁷ und vegane Götterspeise



3.11.-7.11.2025

- Montag: Tortelliniauflauf mit Sahnesoße und Erbsen^{7,14}, dazu Mixsalat an Vinaigrette¹⁷ und WWF Bio Bananen
- Dienstag: Eierpfannkuchen^{7,9,14*} mit Apfelmus und Zucker-Zimt-Mischung dazu kleine Blumenkohlcremesuppe¹⁴
- Mittwoch: Gemüseschnitzel^{7,9,14*} mit Bratensoße⁷, Bulgur⁷ und Eisbergsalat an Joghurtdressing¹⁴,
Honigmelonenspalten
- Donnerstag: Bauerntopf mit Rinderhackfleisch und Kartoffelwürfel dazu Roggenmischbrot⁷
Schokopudding¹⁴(zuckerreduziert)
- Freitag: Backfischfilet^{7,10} mit Naturreis und Rahmspinat¹⁴,
Zitronenrührkuchen ^{3,7,9,14*}



^{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