

## Speiseplan September 2019

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 36	02.09.- 06.09.	Bunte Spirelli <sup>a/c</sup> mit Sahnesoße <sup>a/b</sup> oder Ketschup <sup>t</sup> , Käse <sup>b/1</sup>	Eierfrikassee <sup>a/b</sup> mit Gemüse, Kartoffeln	Grießbrei <sup>a/b</sup> mit Butter, Zucker und Zimt, Erdbeerkompott <b>alternativ:</b> Kartoffel- Gemüsesuppe, Baguette <sup>a</sup> <b>Bitte vorbestellen!!!</b> <b>(am Vortag bis 8.00 Uhr)</b>	Königsberger Klopse <sup>a/c/S/R</sup> in Kräutersoße <sup>a/b</sup> , dazu Reis, Apfel-Karottensalat <sup>z</sup>	Gebackene Kartoffelecken, Kräuterquark <sup>b</sup> und Gurkensticks  Fruchtsaft
KW 37	09.09.- 13.09.	Gabelspaghetti <sup>a/c</sup> mit Rindfleischbolognese <sup>a/t</sup> Käse <sup>b/1</sup>	Fischragout (Rotbarsch/ Seelachs) in milder Senfsoße <sup>a/b</sup> , Rotkohl und Kartoffeln	Buchteln <sup>a/b/c</sup> mit Vanillesoße <sup>a/b</sup> Obst <b>alternativ:</b> Reissuppe <sup>R</sup> mit Baguette <sup>a</sup> <b>Bitte vorbestellen!!!</b> <b>(am Vortag bis 8.00 Uhr)</b>	Hähnchenschnitzel <sup>a/c/G</sup> , Geflügelsoße <sup>a/b</sup> , Brokkoli und Kartoffeln,	Möhren- Kohlrabi- Eintopf mit Fleischklößchen <sup>a/c/S/R</sup> 1 Scheibe Brot <sup>a</sup>  Eis <sup>b</sup>
KW 38	16.09.- 20.09.	Rührei <sup>b/c</sup> , Rahmspinat <sup>a/b</sup> und Kartoffeln,	Makkaroni <sup>a/c</sup> mit Rindergulasch <sup>a/t</sup>	Quarkkeulchen <sup>a/b/c</sup> gesüßt, Apfelmus <sup>3</sup> <b>alternativ:</b> Nudelsuppe <sup>a/c/G</sup> <b>Bitte vorbestellen!!!</b> <b>(am Vortag bis 8.00Uhr)</b>	Gebackenes Seelachsfilet <sup>a/c</sup> mit Kartoffelpüree <sup>b</sup> , Gurkensalat <sup>z</sup>	Reiseintopf mit Hähnchenfleisch und Gemüse <sup>m</sup> Baguette <sup>a</sup>  Pudding <sup>a/b</sup>
KW 39	23.09.- 27.09.	Hörnchennudeln <sup>a/c</sup> mit Tomatensoße <sup>a/t</sup> , Reibekäse <sup>b/1</sup>	Frikadellen <sup>a/c/S/R</sup> mit Rahmsoße <sup>a/b/t</sup> , Kaisergemüse und Kartoffeln	Fischpfanne mit Gemüse, Zitronen-Dillsoße <sup>a/b</sup> und Reis,	Kartoffelecken, 2 Minibratwürstchen <sup>2/4/9/S</sup> Kräuterdip <sup>b</sup> und Gemüsesticks	Linsen-Gemüse-Eintopf mit Kartoffelstückchen, 1 Scheibe Brot <sup>a</sup>  Fruchtjoghurt <sup>b</sup>

**Guten Appetit!**

**Gemeinschaftsküche Bobritzsch-Hilbersdorf**

**03731 692923**

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Allergenkennzeichnung

1 Farbstoff	5 geschwefelt	10 Zuckerart	a Weizen / u Roggen / v Gerste / w Hafer / x Dinkel
2 Konservierungsstoff	6 geschwärzt	11 Phenylalaninquelle	b Milch und Laktose
3 Antioxidationsmittel	7 gewachst	12 Zuckeraustauschstoff	g Senf
4 Geschmacksverstärker	8 Phosphat	13 Chinin	h Sesam
	9 Süßungsmittel	14 Koffein	i Lupine
			t Tomate
			j Weichtiere
			k Krebstiere
			l Schalenfrüchte
			m Sellerie
			o Schwefeldioxyd
			(Sulfit > 10 mg / kg)
			G Geflügel
			R Rind
			S Schwein
			Z mit Zitrone

EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln