






































# Speiseplan

Woche 14.10.2024 bis 20.10.2024

Name: \_\_\_\_\_

Bitte abgeben bis 03.10.2024

2024	Vollkost-Menü	Fleischlose Menüs	Leichte Vollkost mit BE-Angabe	Suppe
Mo 14.10	<b>8033 Cevapcici</b> Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Tomaten-Reis mit Speckwürfeln 37  A1 G L <input type="checkbox"/>	<b>4621 Kartoffel-Gemüsegericht</b> mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce BE 3,8  G L <input type="checkbox"/>	<b>4516 Hähnchengeschnetzeltes</b> in Sahnese mit Gemüsenudeln BE 3,3 16  A1 C G <input type="checkbox"/>	<b>468 Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.  G <input type="checkbox"/>
Di 15.10	<b>7118 Zarter Sauerbraten</b> Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße  C L <input type="checkbox"/>	<b>5009 Milchreis</b> mit Zimt bestreut, Sauerkirschen BE 4,3 16  G <input type="checkbox"/>	<b>4126 Rindergulasch</b> in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln BE 3,1  G <input type="checkbox"/>	<b>1221 Gemüse-Suppe</b> mit feiner Gemüseeinlage BE 0,4  G L <input type="checkbox"/>
Mi 16.10	<b>8485 Rinderhacksteak "Mediterrano"</b> auf buntem Gemüse in pikant-fruchtiger Grillsoße, dazu gebackene Kartoffelspalten mit grobem Pfeffer und Meersalz  A1 C <input type="checkbox"/>	<b>4659 Champignontopf</b> in Rahmsauce, mit Nudeln  A1 G L <input type="checkbox"/>	<b>4228 Grillbraten</b> in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln BE 3,0  G L M N <input type="checkbox"/>	<b>466 Kräftige Hühnerbouillon</b> Unsere hausgemachte Hühnerkraftbrühe mit Geflügelfleisch, Fadennudeln und Ei.  A1 C <input type="checkbox"/>
Do 17.10	<b>7612 Nudeln mit Hackfleischsoße</b> pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse  A1 C F G L M N <input type="checkbox"/>	<b>8914 Kaiserschmarrn</b> mit fruchtigem Zwetschgenkompott  A1 C G <input type="checkbox"/>	<b>4226 Jägerschnitzel "natur"</b> vom Schwein, in Champignonrahmsauce, mit Zucchini-Gemüse und Kartoffelpüree BE 2,3  G L <input type="checkbox"/>	<b>1222 Geflügel-Cremesuppe</b> mit Karotten und Sellerie BE 0,8  A1 G L <input type="checkbox"/>
Fr 18.10	<b>7539 Hähnchenkeule</b> mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln  L <input type="checkbox"/>	<b>4634 Omelettrolle mit Spinatfüllung</b> Rahmgemüse, Salzkartoffeln BE 4,3  C F G L <input type="checkbox"/>	<b>4710 Wildlachs</b> glasiert, in Bärlauch-Rahmsauce, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse BE 4,2  D G L <input type="checkbox"/>	<b>462 Tomaten-Rahmsuppe</b> Unsere fruchtige, hausgemachte Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern.  A1 C G <input type="checkbox"/>
Sa 19.10	<b>8281 Pfefferschnitzel</b> paniertes Schweineschnitzel in Rahmsauce, verfeinert mit Weinbrand, garniert mit grünem und schwarzem Pfeffer und Speck, buntes Gemüse, Bratkartoffeln  A1 G L <input type="checkbox"/>	<b>4805 Vegetarischer Gemüseeintopf</b> mit Grießklößchen BE 2,1  A1 C L <input type="checkbox"/>	<b>4536 Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce</b> mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis BE 4,4  A1 G L <input type="checkbox"/>	<b>443 Köstliche Festtagssuppe</b> Unsere klassische Festtagssuppe mit Nudeln, Eierstich, einer Gemüseeinlage, kleinen Maultaschen und Geflügelfleischklößchen.  A1 C L <input type="checkbox"/>
So 20.10	<b>8310 Kalbgeschnetzeltes "Zürcher Art"</b> in Champignon-Sahnesauce mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln  A1 C G L <input type="checkbox"/>	<b>8951 Süßkartoffel-Curry</b> mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis  <input type="checkbox"/>	<b>4223 Schweineroulade</b> mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree BE 3,3 37  A1 C G L <input type="checkbox"/>	<b>469 Steinpilz-Cremesuppe</b> Unsere delikat gewürzte Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert.  G <input type="checkbox"/>

BE = Broteinheiten  enthält Rindfleisch;  enthält Schweinefleisch;  enthält Geflügel;  Vegetarische Menüs;  Vegan;  enthält Alkohol;  würzige Knoblauchnote;  enthält Laktose;  A enthält Gluten; A1 enthält Weizen; C enthält (Hühner-) Ei; D/S enthält Fisch; F enthält Sojabohnen; G enthält Milch und Milchprodukte; L enthält Sellerie; M enthält Senf; N enthält Sesam; 3 mit Antioxidationsmittel; 7 mit Nitritpökelsalz; 16 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

Sozialstation St. Martin Engstingen  
Grieserstraße 20/1  
72829 Engstingen  
Telefonnummer: 01525 9243535  
Mail: ear@sozialstation-engstingen.de