

# MITTAGSTISCH



Mehr  
Generationen  
Haus  
W. - H. - P. - Z. - G. - R. - G. - G.

## SPEISEPLAN OKTOBER 2017



Allergene und  
Zusatzstoffe

### ***Montag, den 02. Oktober 2017***

Hähnchenschenkel mit Couscous

A, I, J, G, 6, 4

Dessert: Apfel-Zimt-Quark

### ***Mittwoch, den 04. Oktober 2017***

Schwäbischer Filder Krauttopf dazu Spätzle  
(Rindergulasch, Karotten Kartoffeln, Spitzkohl)

A, C, G, I, J, 6, 2, 4

Dessert: Arme Ritter und Kompott

### ***Montag, den 09. Oktober 2017***

Spaghetti „Bolognese“ oder mit Gemüse-Sahne-Sauce

A, C, I, J, G, 6, 4

Dessert: Pfirsich-Vanille-Traum

### ***Mittwoch, den 11. Oktober 2017***

Geschwollene, Salzkartoffeln und Gemüse

A, C, I, J, G, 6, 4

Dessert: Joghurt mit Früchten

### ***Montag, den 16. Oktober 2017***

Schweineschnitzel in Paprikarahmsoße dazu Reis

A, G, I, J, 6, 4

Dessert: Mousse au Chocolat

### ***Mittwoch, den 18. Oktober 2017***

Paniertes Seelachsfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Sauce  
Remoulade

A, C, D, I, J, G, 6, 4, 2

Dessert: Kuchen

### ***Montag, den 23. Oktober 2017***

Bunte Hähnchenpfanne mit Bandnudeln

A, C, I, J, G, 6, 4

Dessert: Milchreis mit Zimt und Zucker

### ***Mittwoch den 25. Oktober 2017***

Hackfleischbällchen „Jäger Art“ mit Knöpfle

A, C, I, J, G, 6, 4

Dessert: Kirsch-Tiramisu

### ***Montag den 30. Oktober 2017***

Türkischer Bohneneintopf mit Couscous  
(Rindergulasch mit grünen Bohnen)

A, C, J, G, 6, 4

Dessert: Quarkauflauf

***Zu jedem Essen servieren wir zusätzlich ein kleines Salatbuffet gegen einen Aufpreis. Wir bieten Ihnen jeden Tag wahlweise eine vegetarische Alternative an. Die Bezeichnungen für Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte den Aushängen an unserer Essensausgabe. Vielen Dank! Verantwortliche: Annemarie Schaeffer, Treffpunkt Zech e.V. Tel. (08382) 750960.***

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen Guten Appetit