Braun'sche Stiftung Rülzheim

Speiseplan KW 46/26

Mo, 09.11.26 - So, 15.11.26

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorsuppe	Gemüse cremesuppe 4,a,g,i,a1	Gemüsebrühe[i]	Kürbis cremesuppe 4,a,g,a1	Reissuppe[i]	Zwiebelsuppe[i]		Champignonsuppe 4,a,g,a1
Menü A	Jägergulasch (Schweine gulasch mit Bohnen und Pilzen), Dampfkartoffeln[a,f,g,i,a1,a3]	Bauernroulade, Gabelspaghetti, Mischsalat, Dressing 3,5,9,a,c,a1,l,j	Entenbrust, Braune Sauce, Apfel- Rotkohl, Kartoffelpüree[a,g,i,j,a1,a3,l]	Leberknödel, Braune Sauce, Sauerkraut, Kartoffelpüree[3,4,8,a,c,f,g,j,a1,i,a3,l]	Backfisch, Kartoffelsalat, Remoulade[1,2,3,9,1 5,24,36,a,c,d,a1,a3,f,g,i,j,l]	Bohneneintopf mit Speck[2,3,i,l]	Paniertes Hähnchenschitzel, Mixgemüse, Röstinchen[a,c,a1]
Menü B	Jägergulasch (Schweinegulasch mit Bohnen und Pilzen), Spiralnudeln[a,f,g,i,a1,a3,c,j]	Gemüse-Nudelpfanne mit Fisch[a,c,d,i,a1]	Käsespätzle, Mischsalat, Dressing[3,5,9,a,c,g,a1,l,j]	Omelette mit Champignon und Weißbrot	Seelachsfilet, Kartoffelsalat, Remoulade[1,2,3,9,1 5,24,d,i,a,f,g,j,l,a1,c]		
Vegetarisch	Kartoffel-Brokkoli- Auflauf c,g	Dampfnudel, Vanillesauce a,c,g,a1	Spätzle, Pilzragout, Mischsalat, Dressing[3,5,9,a,c,g,a1,l,j]	Mediterrane Nudelpfanne, Weißer Bohnensalat[3,5,a,c,a1]	Schupfnudeln, Apfelmus[1,2,3,5,8,17,a,c,g,i,l,a1]	Kaiserschmarn[a,c,g,a1]	Rührei, Mixgemüse, Röstinchen[c,g,a,a1]
passiertes Essen	Pürierter Schweine - Braten, Pürierter Sauerkraut, Kartoffelpüree[c,g,l]	Pürierter Topfenknödel, Vanillesauce[a,c,g,l,a1]	Pürierter Hähnchen - schenkel, Pürierte Erbsen und Möhren, Pürierte Nudeln[c,g,l,a,a1]	Pürierte Bratwurst, Braune Sauce, Pürierter Sauerkraut, Kartoffelpüree[c,g,l,a,i,j,a1,a3]	Pürierter Seelachs, Kartoffelpüree, Remoulade[1,2,3,9,1 5,24,c,d,g,l,a,f,j]	pürierter Gemüseeintopf[3,i,l]	Pürierter Rinderbraten, Pürierter Brokkoli, Kartoffelpüree[a,c,g,l,a1]
Dessert	Schokopudding[g]	Fruchtjoghurt	frisches Obst	Pfirsichkompott[3]	frisches Obst	Erdbeerpudding[g]	Eisdessert[g]

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoff, 3-mit Antioxidationsmittel, 4-mit Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 8-mit Phosphat, 9-mit Süßungsmittel(n), 15-unter Verwendung von Milch, 17-mit Nitritpökelsalz, 24-mit Stärke, 36-aus Fischstücken zusammengefügt

Allergene: a-Gluten, c-Eier, d-Fisch, f-Soja, g-Milch, i-Sellerie, j-Senf, l-SO2, a1-Weizen, a3-Gerste

Änderungen vorbehalten 07272/928520 kueche@braunschestiftung.de

keine Freigabe