Braun'sche Stiftung Rülzheim

Speiseplan KW 49/26

Mo, 30.11.26 - So, 06.12.26

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorsuppe	Karotten cremesuppe 4,a,g,a1	Grießsuppe[a,i,a1]	Broccoli cremesuppe 4,a,g,a1	Gemüseklöschen suppe[a,c,g,i,a1]	Hühnerbrühe mit Ei[c,i]		Speckklöschen suppe[i]
Menü A	Puten geschnetzeltes in Curryfrucht sauce mit Gemüsestreifen, CousCous[1,a,a1,i]	Lasagne Bolognese, Mischsalat, Dressing[3,5,9,l,c,j]	Hackbraten, Braune Sauce, Karotten Kartoffelstampf[a,c, f,g,a1,i,j,a3]	Paniertes Schweinschnitzel, Rahmblumenkohl , Salzkartoffeln[a,c, a1,g]	Gemüse Hackfleisch-Pfanne, Reis	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch[g,i]	Hähnchen geschnetzeltes Züricher Art, Röstinchen, Gurkensalat[3,5,9,g, a,c,a1,j,l]
Menü B	Puten geschnetzeltes in Curryfrucht sauce mit Gemüsestreifen, Kartoffelpüree[1,a,a 1,g,l]	Spinat Lachs Lasagne[a,d,g,l,a1]	vegane Bratwurst, Braune Sauce, Karotten Kartoffelstampf[a,g, i,j,a1,a3]	Paniertes Schweinschnitzel, Salzkartoffeln, Weißer Bohnensalat[3,5,a,c, a1]	Fischstäbchen, Kartoffelsalat, Remoulade[1,2,3,9,1 5,24,a,d,a1,f,g,i,j,l,c]		
Vegetarisch	Semmelknödel, Pilzragout[a,c,g,a1]	Gemüselasagne[a, c,g,i,a1]	Grießschnitte, heiße Kirschen	Mediterrane Nudelpfanne, Weißer Bohnensalat[3,5,a,c, a1]	Gemüse-Pfanne, Reis	Pichelsteiner Eintopf[g,i]	Nudeln in einer Käsesoße mit Blattspinat[a,g,a1]
passiertes Essen	Pürierter Hähnchen - schenkel, Braune Sauce, Pürierter Rotkohl, Kartoffelpüree[c,g,l, a,i,j,a1,a3]	Pürierte Nudeln, mit Tomatensoße, Pürierter Salat[2,3,8 ,9,17,a,c,g,l,a1]	Pürierte Bratwurst, Braune Sauce, Pürierte Möhren, Pürierte Kartoffeln[3,c,g,l,a,i,j,a 1,a3]	Pürierter Schweine - Braten, Braune Sauce, Pürierter Wirsing, Pürierte Kartoffeln[3,c,g,l,a,i,j,a 1,a3]	Pürierter Lachs, Bechamelsauce, Pürierter Reis, Pürierter Gurkensalat[c,d,g,l,a, a1]	Pürierter Pichelsteiner[g,i]	Püriertes Rindergulasch, Braune Sauce, Kartoffelpüree, Pürierter Gurkensalat[c,g,l,a,i,j ,a1,a3]
Dessert	Fruchtjoghurt	frisches Obst	Götterspeise[1,10]	frisches Obst	Panna Cotta[g]	Erdbeer pudding[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), 10-mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n), 15-unter Verwendung von Milch, 17-mit Nitritpökelsalz, 24-mit Stärke

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