Braun'sche Stiftung Rülzheim

Speiseplan KW 50/26

Mo, 07.12.26 - So, 13.12.26

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorsuppe	Karotten cremesuppe 4,a,g,a1	Nudelsuppe a,i,a1	Gemüsebrühe i	Markklöschen-suppe a,c,i,a1	Petersilien cremesuppe 4,a,g,a1		Zwiebelsuppe i
Menü A	Kohlroulade, Braune Sauce, Kartoffelpüree 1,2,3,8,17,a,a1,g,i,j,a3,l	panierter Kabeljau, Senf Möhren, Dampfkartoffeln 36,a,c,d,a1,a3,j	Hähnchenkeule, Paprikasoße, Gemüsereis a,a3,g,i,j,a1	Hirtenrolle, Braune Sauce, Bohnen Kartoffelstampf a,c,g,a1,i,j,a3	Backfisch, Kartoffelsalat, Remoulade 1,2,3,9,1 5,24,36,a,c,d,a1,a3,f,g,i,j,l	Erbseneintopf mit Würstchen i	Schweinebraten, Braune Sauce, Karottengemüse, Salzkartoffeln a,g,i,j,a1,a3
Menü B	Leberknödel, Braune Sauce, Sauerkraut, Kartoffelpüree 3,4,8,a,c,f,g,j,a1,i,a3,l	Seelachsfilet, Senf Möhren, Dampfkartoffeln d,i,a,j,a1	Hähnchenkeule, Paprikasoße, Kartoffelpüree a,a3,g,i,j,a1,l	Hirtenrolle, Braune Sauce, Kartoffelpüree, Mischsalat, Dressing 3,5,9,a,c,g,a1,i,j,a3,l	Seelachsfilet, Kartoffelsalat, Remoulade 1,2,3,9,1 5,24,d,i,a,f,g,j,l,a1,c		
Vegetarisch	Spiralnudeln, Gemüßesoße, Mischsalat, Dressing 3,5,9,a,c,f,g,i,j,a1,l	Gefüllte Kartoffel taschen, Kräutersoße, Mischsalat, Dressing 3,5,9,g,a,a1,l,c,j	Asiatische Bratnudelpfanne a,f,a1	Vegetarisches Bauernomlette, Mischsalat, Dressing 3,5,9,c,l,j	Grießnocken, Apfelmus a,c,d,g,a1,a3	Quarkkeulchen, Apfelmus a,a1	Grünkohl-Hanf-Frikadelle, Karottengemüse, Salzkartoffeln a,a1
passiertes Essen	Pürierte Bratwurst, Braune Sauce, Sauerkraut, Kartoffelpüree c,g,l,a,i,j,a1,a3	Pürierter Lachs, Pürierte Möhren, Pürierter Reis c,d,g,l	Pürierter Hähnchen - schenkel, Braune Sauce, Pürierter Rahm - Blumenkohl, Pürierter Reis c,g,l,a,i,j,a1,a3	Pürierter Kassler, Püriertes Tomaten Zucchini Gemüse, Kartoffelpüree c,g,l	Pürierter Lachs, Kartoffelpüree, Remoulade 1,2,3,9,1 5,24,c,d,g,l,a,f,j	passierter Erbseneintopf i	Pürierter Rinderbraten, Braune Sauce, Pürierter Kohlrabi, Kartoffelpüree a,c,g,l,a1,i,j,a3
Dessert	Früchtequark 9	Fruchtjoghurt	frisches Obst	Schokopudding g	frisches Obst	Karamelpudding	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