

## Speiseplan vom 20.1.-31.1.2025

Catering-Service Rump & Ehrenfried

Telefon: 06252-69400

### 20.1.-24.1.2025

<b>Montag:</b>	Vollkornfischstäbchen <sup>7,10</sup> mit Reis und buntes Karottengemüse in Rahmsoße <sup>14</sup>	
<b>Dienstag:</b>	Bio Milchreis <sup>14</sup> mit Zimt-Sauerkirschen und kleine Gemüsebrühe mit Sternchen-Nudeln(aus Hartweizen) <sup>7,16</sup>	
<b>Mittwoch:</b>	Knödelmix <sup>7,9,14*</sup> an Rahmsoße <sup>7,14</sup> mit Blattsalatmix mit Karottenraspeln an Vinaigrette <sup>17</sup>	
<b>Donnerstag:</b>	Pizza Margherita mit fruchtiger Tomatensoße und Gouda <sup>7,14*</sup> dazu Gurkensalat mit Dill <sup>17</sup>	
<b>Freitag:</b>	Geflügel Köttbullar <sup>7,9</sup> mit Preiselbeerrahmsoße <sup>7,14</sup> , Dampfkartoffeln und Buttergemüsemix <sup>14*</sup>	

### 27.1.-31.1.2025

<b>Montag:</b>	Penne(aus Hartweizen) <sup>7</sup> an feiner Käse-Sahnesoße <sup>14</sup> mit Mixsalat an Joghurdressing <sup>14</sup>	
<b>Dienstag:</b>	Backfischfilet <sup>7,10</sup> mit Remoulade <sup>9,17</sup> und Dampfkartoffeln dazu Rahmgurkensalat <sup>14,17</sup>	
<b>Mittwoch:</b>	Gnocchi mit fruchtiger Tomatensoße und Blattsalatmix an Vinaigrette <sup>17</sup>	
<b>Donnerstag:</b>	Mildes Chili con Carne mit Mais, Bohnen <sup>7</sup> und Schmand <sup>14</sup> Roggenmischbrot <sup>7</sup> vom Bergstraßenbäcker	 
<b>Freitag:</b>	Kartoffelauf <sup>14</sup> mit Rahm und Gouda überbacken dazu Karottensalat in Joghurdressing <sup>14</sup>	

### 3.2.-7.2.2025

<b>Montag:</b>	Kartoffelsuppe <sup>16</sup> mit Backerbsen <sup>7,9,14*</sup> , Brötchen <sup>7</sup> vom Bergstraßenbäcker und Apfel von der Bergstraße	
<b>Dienstag:</b>	Seelachs-Fischlis <sup>7,10</sup> mit Reis und Möhren-Rahmgemüse <sup>14</sup>	
<b>Mittwoch:</b>	Eierpfannkuchen <sup>7,9,14*</sup> mit Apfelmus und Zucker-Zimt-Mischung dazu kleine Gemüsebrühe mit Suppennudeln(aus Hartweizen) <sup>7,16</sup>	
<b>Donnerstag:</b>	Fusilli(aus Hartweizengrieß) <sup>7</sup> mit fruchtiger Tomatensoße, Grana Padano <sup>14*</sup> und Karottensalat <sup>17</sup>	
<b>Freitag:</b>	Kalbsfrikadelle <sup>7,9</sup> an Bratensoße <sup>7</sup> mit Kartoffelbrei <sup>14</sup> und Karotten-Zucchini-gemüse	

### 10.2.-14.2.2025

<b>Montag:</b>	Valess Schnitzel <sup>7,9,14</sup> mit Bratensoße <sup>7</sup> , Bulgur <sup>7</sup> und Eisbergsalat an Joghurdressing <sup>14</sup>	
<b>Dienstag:</b>	Rinder-Currywurst <sup>4</sup> in fruchtiger Tomatensoße mit Wedges und Gurkensalat mit Dill <sup>17</sup>	
<b>Mittwoch:</b>	Hühnereintopf mit Kartoffeln, Möhren und Nudeln(aus Hartweizen) <sup>7,16</sup> dazu Roggenmischbrot <sup>7</sup> vom Bergstraßenbäcker und vegane Götterspeise	
<b>Donnerstag:</b>	Maultaschen-Spätzle- Pfanne mit Fingermöhren, Erbsen und Gouda <sup>7,9,14*,16</sup>	
<b>Freitag:</b>	Kibbelinge (Fischnuggets) <sup>7,9,10,17</sup> mit Dillsoße <sup>14</sup> , Naturreis und Buttermais <sup>14*</sup>	

14\*=für Lactose Intolleranz geeignet, nicht für Lac.Extrem

Änderungen des Speiseplans behalten wir uns vor!

Zusatzstoffe: Farbstoff 1 Konservierungsstoffen 2 Antioxidationsmittel 3 Geschmacksverstärker 4 Phosphat 5 Süßungsmittel 6

Allergenkennzeichnung: 7-20 siehe extra Liste