

Speiseplan vom 9.6.- bis 4.7.2025
Catering-Service Rump & Ehrenfried
Telefon: 06252-69400

9.6.-13.6.2025

Pfingstmontag:

wir wünschen euch einen schönen Feiertag

Dienstag:

Dampfnudel^{7,9,14*} mit Vanillesoße¹⁴ und kleine Nudelsuppe mit Gemüse^{7,16}



Mittwoch:

Hähnchenbrust in milder Curry-Kokossoße mit Reis und buntes Karottengemüse

Donnerstag:

Tomaten-Gnocchi-Auflauf^{7,14*} mit Gouda und Gurkensalat mit Rahm und Dill^{14,17}



Freitag:

Kutterfrikadellen^{7,10,14*} mit Dampfkartoffeln und Erbsengemüse in Rahm¹⁴



16.6.-20.6.2025

Montag:

Maultaschen-Spätzle- Pfanne mit Fingermöhren, Erbsen und Gouda ^{7,9,14*,16} und Honigmelonenspalten



Dienstag:

Cevapcici^{7,9,14*} mit Reis und Tzatziki¹⁴

Mittwoch:

Tortellini⁷ mit fruchtiger Tomatensoße und Blattsalatmix an Vinaigrette¹⁷



Fronleichnam:

wir wünschen euch einen schönen Feiertag

Freitag:

Seelachs-Fischlis^{7,10} mit Dampfkartoffel und Kohlrabi-Rahmgemüse¹⁴



23.6.-27.6.2025

Montag:

Vollkornfusili⁷(aus Vollkornhartweizen) mit roter Pesto-Sahnesoße¹⁴ und Salatmix mit Mais an Vinaigrette¹⁷



Dienstag:

Eierpfannkuchen^{7,9,14*} mit Apfelmus und Zucker-Zimt-Mischung dazu kleine Blumenkohlcremesuppe¹⁴



Mittwoch:

Lachsfilet in Knusperpanade^{7,10,17} mit Zitronensoße¹⁴, Dampfkartoffeln und Buttermais^{14*}



Donnerstag:

Vegetarische Lasagne mit Gouda^{7,9,14,16} dazu Salatmix an Joghurdressing¹⁴



Freitag:

Bauerntopf mit Rinderhackfleisch und Kartoffelwürfel dazu Brötchen⁷ vom Bergstraßenbäcker und



30.6.-4.7.2025

Montag:

Dampfkartoffel mit Kräuterquark¹⁴ dazu Blattsalatmix mit Gurke und Mais an Vinaigrette¹⁷ und Mehrfruchtberliner^{7,9,14*}



Dienstag:

Kalbsfrikadelle^{7,9} an Bratensoße⁷ mit Dinkelspätzle^{7,9} und Karotten-ZucchiniGemüse

Mittwoch:

Kibbelinge^{7,10,17} mit Zitronensoße¹⁴, Reis und Gurkensalat mit Dill¹⁷



Donnerstag:

Blumenkohl-Käse Medaillon ^{7,14*} mit Rahmsoße^{7,14} und Semmelknödel^{7,9,14*}, bunter Salatmix an Vinaigrette¹⁷



Freitag:

Napellini⁷(aus Hartweizen) an fruchtiger Tomatensoße mit Karottensalat an Rahm¹⁴



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