

Speiseplan vom 20.06.2022 bis 15.07.2022

Catering-Service Rump & Ehrenfried

Telefon: 06252-69400

vom 20.06.2022-24.06.2022

Montag:	Käsespätzle mit Ketchup und Salat	7	9	14
Dienstag:	Geflügel-Hackbällchen mit Reis und gedünstetes Blumenkohl-Gemüse	7	14	
Mittwoch:	Grießbrei mit Pfirsichwürfel und einer kleinen Vorsuppe	2	7	14
Donnerstag:	Nudelsalat mit Bratwurst, Ketchup u. Nachtisch	6	7	14
Freitag:	Mini Dampfkartoffeln mit Kräuterquark und Nachtisch	2	14	

vom 27.06.2022-01.07.2022

Montag:	Fisch Nuggets mit Reis, Kräuter Dill Soße und Salat	2	7	9	10
Dienstag:	Schupfnudeln mit Apfelmus und einer kleinen Vorsuppe	7	9	14	
Mittwoch:	Kartoffel-Rinderhackfleischauflauf und Salat	7	14		
Donnerstag:	Hähnchen-Schnitzel mit Spätzle und Salat	7	9	14	
Freitag:	Gemüsesuppe mit Butterklößchen, Brötchen und Nachtisch	2	7	9	14

vom 04.07.2022-08.07.2022

Montag:	Hähnchen-Curry-Geschnetzeltes mit Reis und Butter-Gemüse	7	14		
Dienstag:	Nudeln mit Tomatensoße, Salat und Parmesankäse	7	14		
Mittwoch:	Pizza und Salat	7	14		
Donnerstag:	Kaiserschmarrn mit Apfelmus und einer kleinen Vorsuppe	2	7	9	14
Freitag:	Geflügel-Fleischkäse gebacken mit Rösti und Salat	7	14		

vom 11.07.2022-15.07.2022

Montag:	Vegetarische Schnitzel Safari mit Vollkornreis und Salat	7	9	12	14
Dienstag:	Tortellini-Auflauf mit Rinderhackfleisch und Salat	7	9	14	
Mittwoch:	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat oder Kartoffeln mit Remouladensoße	2	7	9	10
Donnerstag:	Schinkennudeln mit Putenschinken, Ketchup und Salat	7	9	14	
Freitag:	Geflügel-Wiener-Würstchen mit Bulgursalat und Nachtisch	7	14		

Änderungen des Speiseplans behalten wir uns vor!

Alle Gerichte werden von uns ohne Geschmacksverstärker angerichtet

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

Allergenkennzeichnung: 7-20 siehe extra Liste