

Speiseplan vom 10.11.- bis 5.12.2025

Catering-Service Rump & Ehrenfried

Telefon: 06252-69400

10.11.-14.11.2025

- Montag: Fusilli(aus Hartweizen)⁷ mit veganer Paprikasoße^{7,12} und Blattsalatmix an Vinaigrette¹⁷
- Dienstag: Knödelmix^{7,9,14*} an Champignon-Rahmsoße^{7,14} mit Wintersalatmix an Joghurtdressing¹⁴
- Mittwoch: Rinder-Currywurst⁴ in fruchtiger Tomatensoße mit Wedges und Gurkensalat mit Dill¹⁷
- Donnerstag: Seelachs-Fischlis^{7,10} mit Reis und Möhren-Rahmgemüse¹⁴
- Freitag: Kartoffelsuppe¹⁶ mit Backerbsen^{7,9,14*}, Brötchen⁷ vom Bergstraßenbäcker und Vanillepudding¹⁴



17.11.-21.11.2025

- Montag: Vollkornfischstäbchen^{7,10} mit Dampfkartoffeln und buntes Karottengemüse in Rahmsoße¹⁴
- Dienstag: Spaghetti⁷(aus Hartweizen) mit Rinder-Bolognese, Grana Padano^{14*} und Eisbergsalat an Joghurtdressing¹⁴
- Mittwoch: Blumenkohl-Käse Medaillon ^{7,14*} mit Rahmsoße^{7,14}, Naturreis und bunter Salatmix an Vinaigrette¹⁷
- Donnerstag: Kartoffelauf¹⁴ mit Rahm und Gouda überbacken dazu Karottensalat in Joghurtdressing¹⁴
- Freitag: Kartoffelpuffer mit Apfelmus und kleine Nudelsuppe mit Gemüse^{7,16}



24.11.-28.11.2025

- Montag: Vegetarische Maultaschen^{7,9} an fruchtiger Tomatensoße mit Mixsalat an Vinaigrette¹⁷
- Dienstag: Hähnchenbruststreifen in milder Curry-Kokossoße mit Reis und buntes Karottengemüse
- Mittwoch: Valess Schnitzel^{7,9,14} mit Bratensoße⁷, gebackenen Schupfnudeln^{7,9} und Blattsalatmix an Joghurtdressing¹⁴
- Donnerstag: Napellini⁷(aus Hartweizen) mit Käsesoße¹⁴ und Mixsalat an Vinaigrette¹⁷
- Freitag: Kabeljaufilet in Maispanade¹⁰ mit Kräuterquark¹⁴ und Dampfkartoffeln dazu Buttermais^{14*} und



1.12.-5.12.2025

- Montag: Geflügel Köttbullar^{7,9} mit Preiselbeerrahmsoße^{7,14}, Dinkelspätzle^{7,14} und Apfel-Rotkohl
- Dienstag: Arme Ritter^{7,9,14*} mit Vanillesoße¹⁴ und kleine Nudelsuppe mit Gemüse^{7,16}
- Mittwoch: Lachsfilet in Knusperpanade^{7,10,17} mit Zitronensoße¹⁴, Reis und Eisbergsalat an Joghurtdressing¹⁴
- Donnerstag: Tomaten-Gnocchi-Auflauf^{7,14*} mit Gouda und Gurkensalat mit Rahm und Dill^{14,17}
- Freitag: Spinat-Dinkel-Tannenbaum^{7,9,14} mit Rahmsoße^{7,14}, Dampfkartoffeln und Salatmix mit Rotkohl, Vinaigrette¹⁷



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