

Speiseplan vom 8.12.- bis 23.12.2025

Catering-Service Rump & Ehrenfried

Telefon: 06252-69400

8.12.-12.12.2025

Montag:	Vegane Blumenkohlcremesuppe 12,16 mit Backerbsen 7,9 , Dinkelbrötchen 7 vom Bergstraßenbäcker und Erdbeerjoghurt 14	
Dienstag:	Backfischfilet 7,10 mit Dillsoße 14 , Reis und Buttermais 14*	
Mittwoch:	Dampfkartoffeln mit Kräuterquark 14 dazu Blattsalatmix mit Gurke und Karotte an Vinaigrette 17 und Mehrfruchtberliner 7,9,14*	
Donnerstag:	Farfalle 7 (aus Hartweizen) mit roter Pesto-Sahnesoße 14 und bunter Salatmix an Vinaigrette 17	
Freitag:	Hähnchenschnitzel 7 mit Rahmsoße 7,14 , Kartoffelpüree 14 und Gurkensalat mit Dill 17	

15.12.-19.12.2025

Montag:	Kibbelinge (Fischnuggets) 7,9,10,17 mit Dampfkartoffeln und Leipziger Allerlei in Rahmsoße 14	
Dienstag:	Hühnereintopf mit Kartoffeln, Möhren und Nudeln 7 (aus Hartweizen) dazu Roggenmischbrot 7 Donutmix 7,14*	
Mittwoch:	Pizza Margherita mit fruchtiger Tomatensoße und Gouda 7,14* dazu Karottensalat 17	
Donnerstag:	Dampfnudel 7,9,14* mit Vanillesoße 14 und kleine Nudelsuppe mit Gemüse 7,16	
Freitag:	Vegane Tortellini (aus Hartweizengrieß) 7 mit fruchtiger Tomatensoße, und bunter Salatmix an Balsamico-Vinaigrette 17	

22.12.-23.12.2025

Montag:	Vegetarische Maultaschen 7,9 an fruchtiger Tomatensoße mit Mixsalat an Vinaigrette 17	
Dienstag:	Kartoffelsuppe 16 mit Geflügel-Wiener 5 , Brötchen 7 vom Bergstraßenbäcker und Vanillepudding 14	

Wir wünschen euch und euren Liebsten ein schönes Weihnachtsfest und alles Gute für das kommende Jahr 2026



14*=für Lactose Intoleranz geeignet, nicht für Lac.Extrém

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