



# Unser Menüplan für Sie



Sozialgemeinschaft  
Schiltach/Schenkenzell e.V.

Bei Fragen, Bestelländerungen oder Allergien können Sie uns unter 0 78 36 - 93 93 14 gerne kontaktieren

KW 41	TAGESSUPPE	MENÜ 1 <i>Diabetiker geeignet</i>	MENÜ 2	MENÜ 3 <i>leichte Vollkost</i>	TAGESDESSERT
<b>MONTAG</b> 05.10.2020	<b>Selleriecremesuppe</b> <small>L,S</small>	<b>Schlachtplatte mit Soße, Püree &amp; Sauerkraut</b> <small>G,L,S</small>	<b>Tagliatelle (Bandnudeln) mit Tomatenpesto, gerösteten Walnusskernen &amp; Rucicola</b> <small>G,L,S</small>	<b>Tagliatelle (Bandnudeln) mit Tomatenpesto, gerösteten Walnusskernen &amp; Rucicola</b> <small>G,L,S</small>	<b>Sauerrahmcreme mit Schokoße</b> <small>L</small>
<b>DIENSTAG</b> 06.10.2020	<b>Kürbisc cremesuppe</b> <small>L,S</small>	<b>Kräuterpfannkuchen mit Blattspinat, Hüttenkäse &amp; leichter Hollandaise</b> <small>G,L,Ei,S</small>	<b>Grießbrei mit Zimt / Zucker &amp; Apfelmus</b> <small>G,L (vegetarisch)</small>	<b>Kräuterpfannkuchen mit Blattspinat, Hüttenkäse &amp; heller Soße</b> <small>G,L,Ei,S (vegetarisch)</small>	<b>Windbeutel schicht-Quark</b> <small>L,G</small>
<b>MITTWOCH</b> 07.10.2020	<b>Käse cremesuppe</b> <small>L,S</small>	<b>Bauernfrühstück mit Ei Speck, Schinken &amp; Feldsalat</b> <small>L,S,Ei,2,3,5</small>	<b>Muschelnudeleintopf mit Rindfleisch einlage</b> <small>G,L,S,Ei</small>	<b>Muschelnudeleintopf mit Rindfleisch einlage</b> <small>G,L,S,Ei</small>	<b>Mango- Mascarpone Creme</b> <small>L</small>
<b>DONNERSTAG</b> 08.10.2020	<b>Basilikum cremesuppe</b> <small>L,S</small>	<b>Rahmschnitzel mit Soße Kroketten &amp; Kürbisgemüse</b> <small>G,L,S,Ei</small>	<b>veget. gefüllte Zucchini mit Tomatensoße &amp; Püree</b> <small>Ei,G,L,S</small>	<b>veget. gefüllte Zucchini mit Tomatensoße &amp; Püree</b> <small>Ei,G,L,S (vegetarisch)</small>	<b>Schwarzwälder Kirschdessert</b> <small>G,Ei,L</small>
<b>FREITAG</b> 09.10.2020	<b>Lauch cremesuppe</b> <small>L,S</small>	<b>Maultaschen in der Brühe mit abgeschm. Zwiebeln &amp; Kartoffelsalat</b> <small>G,S</small>	<b>bunter Fischeintopf &amp; grüner Salat</b> <small>L,S</small>	<b>bunter Fischeintopf &amp; grüner Salat</b> <small>L,S</small>	<b>Pfirsichjoghurt</b> <small>L</small>
<b>SAMSTAG</b> 10.10.2020	<b>Nudelsuppe</b> <small>G,S</small>	<b>Kartoffelsuppeneintopf mit Bockwurst</b> <small>L,S,2,3,5</small>	<b>siehe Menü 1</b>	<b>Kartoffelsuppeneintopf mit Bockwurst</b> <small>L,S,2,3,5</small>	<b>Zitronenquark</b> <small>L</small>
<b>SONNTAG</b> 11.10.2020	<b>Kräuter cremesuppe</b> <small>L,S</small>	<b>Schweinegeschnetzeltes mit Nudeln &amp; Gemüse</b> <small>G,L,S</small>	<b>siehe Menü 1</b>	<b>Schweinegeschnetzeltes mit Nudeln &amp; Gemüse</b> <small>G,L,S</small>	<b>Bayerische Creme</b> <small>L</small>

Inhaltsstoffe: 1= Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Phosphat, 6 = Süßungsmittel, 7 = Rauch, 8 = enthält eine Phenylalaninquelle, Vegetarisch

Allergene: G = Gluten, So = Soja, F = Fisch, Ei = Ei, S = Sellerie, Sd-Su = Schwefeldioxid-Sulfide, Sf = Schalenfrüchte, E = Erdnüsse, Se = Sesam, Lp = Lupine, W = Weichtiere, L = Milchzucker, K = Krebstiere

Änderung vorbehalten

Bei Fragen, Bestelländerungen oder bestehenden Allergien, können Sie uns gerne unter der Tel.: 07836 / 93 93-14 kontaktieren.