



WILHELMSHILFE®

28.September bis 4.Oktober

Mittagessen



Woche 40

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü Passierte Kost
MO 28.9.	Champignoncremesuppe ^{a1,g,i,l} Geflügel-Paprikagulasch ^{a,a1} Gnocci ^{a1,c} Tagesdessert ^{e,g,h2}	Champignoncremesuppe ^{a1,g,i,l} Buntes Gemüseragout mit ^{a,a1,g,i} Gnocci ^{a1,c} Tagesdessert ^{e,g,h2}	Champignoncremesuppe ^{a1,g,i,l} Armer Ritter mit ^{a1,c,e,g} Zimtsoße ^{c,g} Tagesdessert ^{e,g,h2}	Champignoncremesuppe ^{a1,g,i,l} Passierter Geflügelbraten ^{c,g} Sauerrahmsoße ^{g,i} Kartoffelpüree ^{a,c,g,i} Gemüse-Currypüree ^{c,g,i,j} Tagesdessert passiert ^g
DI 29.9.	Klare Kartoffelsuppe ⁱ Schinkennudeln gebacken mit Ei ^{2,3,8,a,a1,c,g} Tomatenrahmsoße ^g Blattsalat m.Käuterdressing Früchtecreme ^g	Klare Kartoffelsuppe ⁱ Veg. Knusper schnitzel ^{a,a1,a3,c,g} Tomatenrahmsoße ^g Gabelspaghetti ^{a1,c} Blattsalat m.Käuterdressing Früchtecreme ^g	Klare Kartoffelsuppe ⁱ Heidelbeerpfannkuchen mit ^{a1,c,g} Dessertsoße m. Vanillegeschm. ^{c,g} Früchtecreme ^g	Kartoffelsuppe passiert ^{g,i,l} Passiertes Putenschnitzel ^{c,g} Tomatenrahmsoße ^g Kartoffelpüree ^{a,c,g,i} Wirsingpüree ^{c,g,i} Früchtecreme passiert ^g
MI 30.9.	Rote Linsensuppe ^{a,a1,g,i,l} bunter Hackbraten Rahmsoße ^{g,i} Speckrösti ^{2,a,a1} Rettich weiß in Streifen Pfirsichkompott gewürfelt	Rote Linsensuppe ^{a,a1,g,i,l} Vegetarische Reispfanne helle Kräutersoße ^{g,i} Rettich weiß in Streifen Pfirsichkompott gewürfelt	Rote Linsensuppe ^{a,a1,g,i,l} süßer Zwetschgenauflauf ^{a1,c} Karamellsoße ^{c,g} Pfirsichkompott gewürfelt	Rot Linsensuppe pass. ^{a,a1,g,i} Passierte Rinderfrikadelle ^{a1,c,g,j} Rahmsoße ^{g,i} Kartoffelpüree ^{a,c,g,i} Apfelrotkrautpüree ^{3,c,g,i} Dessert f.passierte Kost ^g
DO 1.10.	Klare Brühe mit Nudelreis u.Gemüwestreifen ^{a,a1,c,i} Bratwurst Thüringer Art ⁸ Bratensoße Kartoffelpüree ^{a,c,g,i} Rahmspinat ^{a,a1,g} Grießpudding ^{a,a1,g}	Klare Brühe mit Nudelreis u.Gemüwestreifen ^{a,a1,c,i} Gemüse-Kartoffelgratin ^{c,g,i} Schnittlauchrahmsoße ^{g,i} Eisbergsalat ^{g,i,j} Grießpudding ^{a,a1,g}	Klare Brühe mit Nudelreis u.Gemüwestreifen ^{a,a1,c,i} gebackene Quarkplätzchen ^{c,e,g} Apfelmus Grießpudding ^{a,a1,g}	Cremesuppe passiert ^{g,i,l} Passierte Bratwurst ^{3,8,c,g} Bratensoße Kartoffelpüree ^{a,c,g,i} Rahmspinatpüree ^{c,g,i} Sahnejoghurt passiert ^g
FR 2.10.	Karottencremesuppe ^{a,a1,g,i,l} Seelachsfilet in Sesampanade ^{a,a1,d,g} Langkornreis Asiatisches Gemüse Obst	Karottencremesuppe ^{a,a1,g,i,l} Lauchrahmnudeln überbacken ^{a1,c,g} Weißweinsoße ^{g,i} Gurkensalat in Rahm ^{g,j} Obst	Karottencremesuppe ^{a,a1,g,i,l} Apfelstrudel gebacken mit ^{a1,c,e,g} Dessertsoße m. Vanillegeschm. ^{c,g} Obst	Karottensuppe passiert ^{g,i,l} Passiertes Lachsfilet ^{c,d,g} Weißweinsoße ^{g,i} Kartoffelpüree ^{a,c,g,i} Erbsen-Karottenpüree ^{c,g,i} Dessert f.passierte Kost ^g
SA 3.10.	Geflügeleintopf mit Süßkartoffeln u. Linsen ⁱ Zitronenkuchenschnitte ^{a,a1,c,e,g}	Gemüsecremesuppe ^{a1,g,i,l} Gebratene Hähnchenbrust Salbeisauce ^{g,i} Rösti ^{a1,c} Gemüse garnitur ⁱ Zitronenkuchenschnitte ^{a,a1,c,e,g}	Gemüsecremesuppe ^{a1,g,i,l} Tortellini mit Gemüsestreifen ^{a,a1,c,g} Pestosoße Zitronenkuchenschnitte ^{a,a1,c,e,g}	Gemüsesuppe passiert ^{g,i,l} Passiertes Hähnchen ^{c,g} Pestosoße Kartoffelpüree ^{a,c,g,i} Wurzelgemüse püree ^{c,g,i} Kuchen passiert ^{a,a1,c,g}
SO 4.10.	Leberspätzlesuppe ^{a1,c,i} Griechischer Schweinebraten Thymianjus ^{i,j} würzige Kartoffelspalten grüne Bohnen Dessertbecher ^g	Leberspätzlesuppe ^{a1,c,i} Griechischer Schweinebraten Thymianjus ^{i,j} würzige Kartoffelspalten grüne Bohnen Dessertbecher ^g	Leberspätzlesuppe ^{a1,c,i} Gemüsepfanne mit ⁱ Sauerampfersoße ^{g,i} Butternudeln ^{a1,c,g} Dessertbecher ^g	Kräutercremesuppe passiert ^{g,i,l} Passierter Schweinebraten ^{c,i} Bratensoße Kartoffelpüree ^{a,c,g,i} Blumenkohlpüree ^{c,f,i} Dessertbecher für passiert ^g

Im Rahmen der gesunden Ernährung verzichten wir - soweit möglich - auf Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe.

Sind keine Nummern angegeben, ist es frei von allen Stoffen.

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxydationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel

Allergen-Kennzeichnung: a=glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Hafer, a4=Dinkel, a5=Kamut, a6=Gerste, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch (einschl. Laktose), h=Schalenfrüchte, h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Cashew-Kerne, h5=Pecanüsse, h6=Paranüsse, h7=Pistazien, h8=Macadamianüsse, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam

i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxid und Sulfate, m=Lupinen, n=Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Da wir ausschliesslich unverpackte Speisen liefern und natürlicherweise fast alle unsere Speisen mindestens einen Allergenstoff beinhalten,