WiLHELMSHiLFE®

2.November bis 8.November

Mittagessen



Woche 45

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü Passierte Kost
MO 2.11.	Blumenkohlcremesuppe a1,g,j Schnitzel Mailänder Art a1,c,g Tomatenrahmsoße g Gabelspaghetti a1,c Blattsalat m.Käuterdressing Buttermilchdessert g	Blumenkohlcremesuppe a1,g,j Bergkäsenocken a,a1,c,g Tomatenrahmsoße g Blattsalat m.Käuterdressing Buttermilchdessert g	Blumenkohlcremesuppe a1,g,i Apfelpfannkuchen mit a1,c,g Erdbeersoße Fruchtkompott Buttermilchdessert g	Blumenkohlsuppe passiert g, Passierter Rindergulasch c,g Tomatenrahmsoße g Kartoffelpüree a,c,g,i Blumenkohlpüree c,f,i Dessertbecher für passiert g
DI 3.11.	Champignoncremesuppe a1,g,i,l Hörnchennudeln a,a1,c Schinken-Champ.Soße 8,g,l Eisbergsalat g,j Vanillequark g	Champignoncremesuppe a1,g,i,l Blumenkohl-Kartoffelsoufflé überbacken c,g Rahmsoße g,l Eisbergsalat g,j Vanillequark g	Champignoncremesuppe a1,g,i,l Bayrischer Quarkschmarr´n mit a,a1,c,e,g Apfelmus Vanillequark g	Cremesuppe passiert g,i,l Passiertes Hähnchen c,g Rahmsoße g,l Kartoffel-Sahne-Püree a,c,g,i Brokkolipüree c,g,i Vanillequark g
MI 4.11.	Kraftbrühe mit Eierflocken c, Fleischküchle Rind/Schwein a,a1,c,j dunkle Soße l Kartoffelpüree a,c,g,i Erbsen-Karottengemüse frisches Obst	Kraftbrühe mit Eierflocken c, gefüllte 1/2 Zuccini a,a1,a6,c,f,h,h1,h2,h7,i,j dunkle Soße l würzige Kartoffelspalten Blattsalat m.Käuterdressing frisches Obst	Kraftbrühe mit Eierflocken c,i Nougat-Quark-Knödel mit a1,c,e,g Zimtzucker Dessertsoße m. Vanillegeschm. c,g frisches Obst	Cremesuppe passiert g,i,l Passiertes Kassler 2,3,8,c,g dunkle Soße l Kartoffel-Sahne-Püree a,c,g,i Wirsingpüree c,g,i Fruchtdessert passiert
DO 5.11.	Rote Beete Cremesuppe g,i, saure Kutteln a,a1,i Bratkartoffeln Blattsalat mit Joghurtdressing g,j Fruchtkompott	Rote Beete Cremesuppe g,i, Kartoffel-Frischkäsetaschen c,g helle Soße g,l Kräuterreis Blattsalat mit Joghurtdressin g,j Fruchtkompott	Rote Beete Cremesuppe g,i,l kleine Pfannkuchen mit a1,c,g Heidelbeersoße c,g Fruchtkompott	Rote Beete Cremesuppe g,i,l Passiertes Eieromelette c helle Soße g,l Kartoffel-Sahne-Püree a,c,g,i Zuccini-Tomatenpüree c,g,i Dessert f.passierte Kost g
FR 6.11.	Zucchinicremesuppe a,a1,g,i,l gebackenes Fischfilet a,a1,d kalte Remouladensoße 3,a,c, Kartoffel-Gurkensalat i Apfelkuchencreme a,a1,e,g	Zucchinicremesuppe a,a1,g,i,l Karottenpuffer mit c Käsesoße g,l Kartoffelsalat 2,i,j Apfelkuchencreme a,a1,e,g	Zucchinicremesuppe a,a1,g,i,l Zwetschgenstrudel gebacken a1,c,g Dessertsoße m. Vanillegeschm. c,g Apfelkuchencreme a,a1,e,g	Zuccinicremesuppe passiert g,l Passierte Rinderfrikadelle a1,c,g,j Käsesoße g,l Kartoffel-Sahne-Püree a,c,g,i Kohlrabipüree c,g,i Apfelcreme passiert 3,g
SA 7.11.	Borschtsch mit Rindfleisch,Kartoffeln 9,i und Weißkraut a,a1,c Kuchendessert 1,a1,c,g,g,h,h1	Borschtsch mit Rindfleisch,Kartoffeln 9,i und Weißkraut a,a1,c Kuchendessert 1,a1,c,g,g,h,h1	Eierflockensuppe c,i Gemüsemaultaschen a1,c mit Tomaten und Käse überbacken c,g,i helle Kräutersoße g,l Kuchendessert 1,a1,c,g,g,h,h1	Eierflockensuppe passiert c,g Passiertes Kassler 2,3,8,c,g Bechamelsoße a,a1,g,l Kartoffel-Sahne-Püree a,c,g,i Maispüree c,f Kuchen passiert a,a1,c,g
SO 8.11.	Brätknödelsuppe 3,8,a,a1,i Gefüllte Hähnchenbrust a,a1,f, Madeira-Soße 10,l Salbeinudeln a1,c Feine Gemüsemischung i Dessertbecher g	Brätknödelsuppe 3,8,a,a1,i Gefüllte Hähnchenbrust a,a1,f, Madeira-Soße 10,l Salbeinudeln a1,c Feine Gemüsemischung i Dessertbecher g	Brätknödelsuppe 3,8,a,a1,i Brokkoli-Käseschnitzel a,a1,c,e,g,h,h2,i Madeira-Soße 10,l Salbeinudeln a1,c Feine Gemüsemischung i Dessertbecher g	Cremesuppe passiert g,i,l Passierter Geflügelbraten c,g Madeira-Soße 10,l Kartoffel-Rahmpüree g Erbsen-Karottenpüree c,g,i Dessertbecher 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=Schwefeldioxyd 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,

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam