
















**SPEISEPLAN KW 29 vom 15.07. – 21.07.2024**

Tag	Gericht 1	(A) (Z)	Gericht 2 Vegetarisch	(A) (Z)	SPEISEPLAN KW 29 vom 15.07. – 21.07.2024	
<b>Montag</b> 15.07.2024	<i>Blumenkohlcremesuppe</i> <b>Hühnerfrikassee mit Leipziger Allerlei und Butterreis</b> <i>Birnenquark</i>	1,8,12	<i>Blumenkohlcremesuppe</i> <b>Gemüseaultaschen mit Tomatensauce</b> <i>Birnenquark</i>	1,8 12		
<b>Dienstag</b> 16.07.2024	<i>Brokkolicremesuppe</i> <b>Hähnchenschenkel mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln</b> <i>Bananen-Schoko-Creme</i>	1,8,12	<i>Brokkolicremesuppe</i> <b>Semmelknödelscheiben mit Pilzrahmsauce</b> <i>Bananen-Schoko-Creme</i>	1,8,12		
<b>Mittwoch</b> 17.07.2024	<i>Flädlesuppe</i> <b>Putengulasch mit Kartoffelklöße und Schwedensalat</b> <i>Pfirsichcreme</i>	1,8,12	<i>Flädlesuppe</i> <b>Käsespätzle mit Schwedensalat</b> <i>Pfirsichcreme</i>	1,8,12		
<b>Donnerstag</b> 18.07.2024	<i>Tomatencremesuppe</i> <b>Paprikaschnitzel mit Kartoffelrösti und Tomatensalat</b> <i>Panna Cotta m.rote Grütze</i>	1,8,12	<i>Tomatencremesuppe</i> <b>Kartoffelgnocchi- pfanne mit Paprika Zucchini und Pilzen</b> <i>Panna Cotta m. rote. Gr.</i>	1,8,12		
<b>Freitag</b> 19.07.2024	<i>Kürbiscremesuppe</i> <b>Seelachsfilet mit Dillsauce und Spirellinudel</b> <i>Fruchtcocktail</i>	1,8,9, 12	<i>Kürbiscremesuppe</i> <b>Kaiserschmarrn mit Apfelmus</b> <i>Fruchtcocktail</i>	1,8,12		
<b>Samstag</b> 20.07.2024	<i>Zucchini cremesuppe</i> <b>Kohlroulade mit Rahmsauce, Kartoffelpüree und Karotten-Sellerie-Salat</b> <i>Vanillejoghurt</i>	1,8,12	<i>Zucchini cremesuppe</i> <b>Gefüllte Paprika mit Sahnesauce und Kartoffelpüree</b> <i>Vanillejoghurt</i>	1,8,12		
<b>Sonntag</b> 21.07.2024	<i>Spargel cremesuppe</i> <b>Rindersauerbraten mit Kartoffelklöße und Rote-Beete-Salat</b> <i>Schokoladencreme m.Birnenw.</i>	1,8,12	<i>Spargel cremesuppe</i> <b>Gekochte Eier mit grüner Sauce und Kartoffeln</b> <i>Schokoladencreme m.Birnenwürfel</i>	1,8,12		
<p>Änderungen sind Vorbehalten!!! Unsere Speisen können folgende Zusatzstoffe enthalten: a) bis p) Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten: 1) bis 26) Die Erläuterung der Kennzahl entnehmen Sie dem Anhang. <b>Bitte bis Dienstag Bestellung ausfüllen und abgeben!!!</b> Bitte ausschneiden oder Faxen an die Faxnummer 06092 / 8245930 Mailadresse: info@th-catering-service.de</p>						Name: