
















**SPEISEPLAN KW 36 vom 02.09. – 08.09.2024**

Tag	Gericht 1	(A) (Z)	Gericht 2 Vegetarisch	(A) (Z)	SPEISEPLAN KW 36 vom 02.09. – 08.09.2024	
<b>Montag</b> 02.09.2024	<i>Selleriecremesuppe</i> <b>Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Butterreis</b> <i>Birnenquark</i>	1,8,12	<i>Selleriecremesuppe</i> <b>Schupfnudel- Gemüse- Pfanne</b> <i>Birnenquark</i>	1,8 12		
<b>Dienstag</b> 03.09.2024	<i>Kürbiscremesuppe</i> <b>Bratwurstschnecke mit Blumenkohlgemüse und Kartoffeln</b> <i>Vanillepudding m.r.Grütze</i>	1,8,12	<i>Kürbiscremesuppe</i> <b>Gemüseschnitzel mit Sahnesauce und Kartoffeln</b> <i>Vanillepudding m.r.Grütze</i>	1,8,12		
<b>Mittwoch</b> 04.09.2024	<i>Spargelcremesuppe</i> <b>Schweinebraten mit Bratensauce, Kartoffel- klöße und Krautsalat</b> <i>Pfirsichcreme</i>	1,8,12	<i>Spargelcremesuppe</i> <b>Semmelknödelscheiben mit Pilzrahmsauce und Krautsalat</b> <i>Pfirsichcreme</i>	1,8,12		
<b>Donnerstag</b> 05.09.2024	<i>Zucchini cremesuppe</i> <b>Rinderhackfleischsauce mit Spirellinudel und grünem Salat</b> <i>Nuss-Nougat-Pudding</i>	1,8,12	<i>Zucchini cremesuppe</i> <b>Käsespätzle mit grünem Salat</b> <i>Nuss-Nougat-Pudding</i>	1,8,12		
<b>Freitag</b> 06.09.2024	<i>Blumenkohlcremesuppe</i> <b>Backfisch mit Remoulade und Kartoffelsalat</b> <i>Mandarinencreme</i>	1,8,9, 12	<i>Blumenkohlcremesuppe</i> <b>Kartoffelgnocchi- pfanne mit Paprika Zucchini und Pilzen</b> <i>Mandarinencreme</i>	1,8,12		
<b>Samstag</b> 07.09.2024	<i>Karottencremesuppe</i> <b>Geschnetzeltes ala Stroganoff mit Butterreis</b> <i>Kirschjoghurt</i>	1,8,12	<i>Karottencremesuppe</i> <b>Apfelküchle mit Vanillesauce</b> <i>Kirschjoghurt</i>	1,8,12		
<b>Sonntag</b> 08.09.2024	<i>Flädlesuppe</i> <b>Suppenfleisch mit Meer- rettichsauce, Preiselbeeren Kartoffeln u.Rote-Beete-S.</b> <i>Fruchtcocktail</i>	1,8,12	<i>Flädlesuppe</i> <b>Gekochte Eier mit grüner Sauce und Pellkartoffeln</b> <i>Fruchtcocktail</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: _____	