
















**SPEISEPLAN KW 40 vom 30.09. – 06.10.2024**

Tag	Gericht 1	(A) (Z)	Gericht 2 Vegetarisch	(A) (Z)	SPEISEPLAN KW 40 vom 30.09. – 06.10.2024	
<b>Montag</b> 30.09.2024	<i>Blumenkohlcremesuppe</i> <b>Hackfleischfrikadelle mit Blumenkohlgemüse und Kartoffeln</b> <i>Pfirsich-Maracuja-Joghurt</i>	1,8,12	<i>Blumenkohlcremesuppe</i> <b>Gemüsemaultaschen mit Tomatensauce</b> <i>Pfirsich-Maracuja-Joghurt</i>	1,8 12		
<b>Dienstag</b> 01.10.2024	<i>Brokkolicremesuppe</i> <b>Kassler mit Bratensauce Kartoffelpüree und Krautsalat</b> <i>Fruchtcocktail</i>	1,8,12	<i>Brokkolicremesuppe</i> <b>Kaiserschmarrn mit Apfelmus</b> <i>Fruchtcocktail</i>	1,8,12		
<b>Mittwoch</b> 02.10.2024	<i>Tomatencremesuppe</i> <b>Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Eierspätzle und grünem Salat</b> <i>Vanillecreme m.r. Grütze</i>	1,8,12	<i>Tomatencremesuppe</i> <b>Kartoffel- Brokkoli-Auflauf mit grünem Salat</b> <i>Vanillecreme m.r.Grütze</i>	1,8,12		
<b>Donnerstag</b> 03.10.2024	<i>Festtagssuppe</i> <b>Spanferkelkrustenbraten mit Kartoffelklößen und Speckbohnen</b> <i>Tiramisucreme</i>	1,8,12	<i>Festtagssuppe</i> <b>Dampfnudel mit Vanillesauce und Zwetschgenröster</b> <i>Tiramisucreme</i>	1,8,12		
<b>Freitag</b> 04.10.2024	<i>Kürbiscremesuppe</i> <b>Heringssalat "Hausfrauen Art" mit Pellkartoffeln</b> <i>Nuss-Nougat-Pudding</i>	1,8,9, 12	<i>Kürbiscremesuppe</i> <b>Kartoffelgnocchi- pfanne mit Paprika Zucchini und Pilzen</b> <i>Nuss-Nougat-Pudding</i>	1,8,12		
<b>Samstag</b> 05.10.2024	<i>Zucchini cremesuppe</i> <b>Hühnerfrikassee mit Leipziger Allerlei und Butterreis</b> <i>Vanillequark</i>	1,8,12	<i>Zucchini cremesuppe</i> <b>Gefüllte Paprika mit Sahnesauce und Kartoffeln</b> <i>Vanillequark</i>	1,8,12		
<b>Sonntag</b> 06.10.2024	<i>Griessuppe</i> <b>Suppenfleisch mit Meer- rettichsauce, Preiselbeeren Kartoffeln u. Rote Beete S.</b> <i>Cappuccinocreme</i>	1,8,12	<i>Griessuppe</i> <b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> <i>Cappuccinocreme</i>	1,8,12		
<p><b>Bestellung bitte bis spätestens 23.09.2024 abgeben!</b></p> <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 ausschneiden oder Faxen an die Faxnummer 06092 / 8245930</b> Mailadresse: info@th-catering-service.de</p>						<p>Name:</p>