

Speiseplan Kaltgerichte

Menü Mobil
Ihre regionale Frische

Oktober 2023

Keine alternative Zubereitung bei Sonderkost



In einer Großküche sind prozessbedingte Kreuzkontaminationen aller 14 Hauptallergene unvermeidbar und lassen sich trotz sorgfältiger Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen.

Datum		Salat	Kaltgericht
KW 27	Mi 02.10.2023		
	Di 03.10.2023		
	Mi 04.10.2023		
	Do 05.10.2023		
	Fr 06.10.2023		
KW 28	Mo 09.10.2023		
	Di 10.10.2023		
	Mi 11.10.2023		
	Do 12.10.2023		
	Fr 13.10.2023		
KW 29	Mo 16.10.2023	Salat „Roma“ Eisberg, Tomate, Schinken (B, 6), Mozzarella und Frenchdressing (g)	Gegrilltes Putensteak mit Curryremoulade im Vollkornbrötchen (a, a1, c, g)
	Di 17.10.2023	„Amerikanischer Salat“ Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu gebratene Hähnchenbruststreifen und American Dressing (a, g, i, j)	Sylter Heringssalat mit Brötchen und Mixsalat (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j)
	Mi 18.10.2023	„Caesars Chickensalat“, Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (5, a, a1, c, g, i)	Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, f, g, i, j)
	Do 19.10.2023	Marinierter Tomatensalat mit Rucola, Gurke, rote Zwiebeln, Fetakäse und Balsamicodressing dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, j, k)	Backfisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)
	Fr 20.10.2023	NEU Salat mit Gurke, Tomate, Mais, Paprika und Falafelbällchen dazu ein Aubergine-Joghurt-Dressing (a, c, g, i, j)	Gebratene Jagdwurstscheibe (2, 4, 6, a1, B, c, g, j) mit hausgemachten Nudelsalat (a, g, i, j)
KW 30	Mo 23.10.2023	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurt dressing (a, a1, g)	Hausgemachter Geflügelsalat mit Curry und Mandarine dazu bunter Mixsalat und Brötchen (a, g, i)
	Di 24.10.2023	Brot Salat mit Eisberg, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, g, j, c)	Geflügelwiener mit hausgemachtem Nudelsalat und Garnitur (2, a, a1, g, i, j)
	Mi 25.10.2023	Chinesischer Nudelsalat (a, a1, a2, c, f) mit Sojakeimen, Frühlingsrolle (a, a1, a2, k) und Frenchdressing (a, a1, e, j, g)	Baguette mit Thunfisch, Frischkäse, Tomate, Gurke und roten Zwiebeln (a, a1, d, g, i, j)
	Do 26.10.2023	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurt dressing (g)	Baguette mit Hähnchenbrust, Gurke, Tomate, Salat und Sweet-Chilli-Remoulade
	Fr 27.10.2023	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurt dressing (a, a1, e, j, g)	NEU Asiatische Bowl mit Glasnudelsalat, Frühlingsrolle, süßscharfer Gurkensalat, bunter Salat und Curry-Karotten-Dip (a, a1, g, i, j)
KW 31	Mo 30.10.2023	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen, Boulette (6, a1, j, B) und Ei (c) mit Joghurt-Hausdressing (a, g)	Baguette (a1) Tomate-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (g, i, j)
	Di 31.10.2023	Feiertag	
	Mi 01.11.2023	Nudel- Gurken- Rucolasalat (a, a1, c) mit Hähnchenbrust und Hausdressing (c, g, i, j)	Baguette mit Backfisch, Kräuterremoulade, Gurke und Tomate (a, a1, c, d, g)
	Do 02.11.2023	Chinesischer Nudelsalat mit Sojasprossen, Curry-Hähnchenspieß und Sweet-Chilidressing (a, a1, e, f, g, k)	Gebratenes Schnitzel (B, a1, c) mit Nudelsalat und Garnitur (a, a1, c, f)
Fr 03.11.2023	Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Rucola und Mozzarella dazu Balsamicodressing (a, g) und Vollkornbrötchen (a, a1, a2, j, k)	Baguette (a, a1) Matjesfilet (d) mit Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebel und Remoulade (c, g)	

1) mit Geschmacksverstärker; 2) mit Antioxidationsmittel; 3) mit Farbstoff; 4) mit Konservierungsstoff; 5) mit Süßstoff; 6) mit Phosphat; 7) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; A) Alkohol; B) Schweinefleisch; C) mit Rindfleisch; d) glutenfrei; Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste; a4) Hafer; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesam; l) Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg; m) Lupinen; n) Weichlähre Spuren von Allergenen lt. EU LMV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.



Vegetarisch



vom Schwein



vom Rind



vom Huhn



vom Fisch



Neues Gericht

Änderungen und Druckfehler vorbehalten!



Telefon: 036372/ 97680

Guten Appetit wünscht das Menü Mobil Team!

