

# Speiseplan der Evangelischen Stiftung Neinstedt

(37.KW) vom 09.09.24 bis 15.09.24				Mittag
	1-Vollkost	2-Veg. Kost	3-Leichte Vollkost	4-Standardessen
<b>Mo</b>	Bolognese <sup>21,21a,29,9</sup> Butternudeln <sup>21,21a,23,27</sup>  <b>4,20</b> <span style="float: right;"><b>7,50</b></span>	Gemüsebolognese Butternudeln <sup>21,21a,23,27</sup>  <b>4,20</b> <span style="float: right;"><b>7,20</b></span>	Bolognese <sup>21,21a,29,9</sup> Butternudeln <sup>21,21a,23,27</sup>  <b>4,20</b> <span style="float: right;"><b>7,20</b></span>	Kohleintopf mit Kümmel und Kartoffeln <sup>21,21a,27,29,9</sup>  <b>4,20</b> <span style="float: right;"><b>5,20</b></span>
<b>Di</b>	Gebratene Kasselerkeule vom Huhn im eigenen Saft <sup>1,2,9</sup> Kräuterjus <sup>21,21a,29,9</sup> Salzkartoffeln Tomatensalat  <b>8,80</b>	Wiener Kaiserschmarrn <sup>21,21a,23,27</sup> Vanillesauce <sup>27,3,8</sup> Tomatensalat  <b>4,20</b> <span style="float: right;"><b>7,50</b></span>	Wiener Kaiserschmarrn <sup>21,21a,23,27</sup> Vanillesauce <sup>27,3,8</sup> Tomatensalat  <b>4,20</b> <span style="float: right;"><b>7,50</b></span>	Gebratene Kasselerkeule vom Huhn im eigenen Saft <sup>1,2,9</sup> Kräuterjus <sup>21,21a,29,9</sup> Salzkartoffeln Tomatensalat  <b>4,20</b> <span style="float: right;"><b>5,20</b></span>
<b>Mi</b>	Feines Wurstgulasch <sup>21,21a,29,30,1,5,9</sup> Kaisergemüse <sup>27</sup> Kartoffelpüree <sup>27</sup> Frisches Obst  <b>4,20</b> <span style="float: right;"><b>7,60</b></span>		Gemüseeeintopf mit Rindfleisch <sup>29</sup> Frisches Obst  <b>4,20</b> <span style="float: right;"><b>5,50</b></span>	Gemüseeeintopf mit Rindfleisch <sup>29</sup> Frisches Obst  <b>4,20</b> <span style="float: right;"><b>5,50</b></span>
<b>Do</b>	Gebackene Eier <sup>23</sup> Rahmspinat <sup>21,21a,27</sup> Salzkartoffeln Mandarinenkompott  <b>4,20</b> <span style="float: right;"><b>7,20</b></span>	Hausgemachtes Champignonrisotto mit Sonnenblumen und Kürbiskernen <sup>27,5</sup> Käse Sahnesauce <sup>21,21a,27,3</sup> Mandarinenkompott  <b>4,20</b> <span style="float: right;"><b>7,20</b></span>	Hausgemachtes Champignonrisotto mit Sonnenblumen und Kürbiskernen <sup>27,5</sup> Käse Sahnesauce <sup>21,21a,27,3</sup> Mandarinenkompott  <b>4,20</b> <span style="float: right;"><b>7,20</b></span>	Gebackene Eier <sup>23</sup> Rahmspinat <sup>21,21a,27</sup> Salzkartoffeln Mandarinenkompott  <b>4,20</b> <span style="float: right;"><b>7,20</b></span>
<b>Fr</b>	Feines Matjesfilet <sup>24,27,1,3</sup> "Hausfrauen Art" <sup>23,27,1,4</sup> Prinzessbohnen mit Speck <sup>27,1,2,5,8,9</sup> Butterkartoffeln <sup>27</sup>  <b>4,20</b> <span style="float: right;"><b>8,90</b></span>		Tomaten- Basilikumsauce <sup>21,21a,29,4</sup> Butternudeln <sup>21,21a,23,27</sup>  <b>4,20</b> <span style="float: right;"><b>6,70</b></span>	Tomaten- Basilikumsauce <sup>21,21a,29,4</sup> Butternudeln <sup>21,21a,23,27</sup>  <b>4,20</b> <span style="float: right;"><b>6,70</b></span>
<b>Sa</b>			Eintopf von Steckrüben mit Rindfleisch und Kartoffeln <sup>21,21a,27,29</sup> Kompott  <b>4,20</b> <span style="float: right;"><b>5,50</b></span>	Eintopf von Steckrüben mit Rindfleisch und Kartoffeln <sup>21,21a,27,29</sup> Kompott  <b>4,20</b> <span style="float: right;"><b>5,50</b></span>
<b>So</b>	Paniertes Schweineschnitzel <sup>21,21a,23,27,9</sup> Champignon a la creme <sup>21,21a,27,29</sup> Kartoffelgratin <sup>21,21a,27</sup> Zitronen-Quark-Dessert <sup>27,8</sup>  <b>4,20</b> <span style="float: right;"><b>11,80</b></span>		Gekochte Weideschafkeule <sup>21,27,29</sup> Kerbelsauce <sup>21,21a,27,29</sup> Romanescogemüse <sup>27</sup> Kartoffelgratin <sup>21,21a,27</sup> Zitronen-Quark-Dessert <sup>27,8</sup>  <b>4,20</b> <span style="float: right;"><b>11,80</b></span>	Paniertes Schweineschnitzel <sup>21,21a,23,27,9</sup> Champignon a la creme <sup>21,21a,27,29</sup> Kartoffelgratin <sup>21,21a,27</sup> Zitronen-Quark-Dessert <sup>27,8</sup>  <b>4,20</b> <span style="float: right;"><b>11,80</b></span>
	Nr. 1 mit Konservierungsstoff Nr. 2 mit Geschmacksverstärker Nr. 3 mit Farbstoff Nr. 4 mit Süßungsmittel Nr. 5 mit Antioxidationsmittel Nr. 6 mit Phosphat  Nr. 8 mit Aroma Nr. 9 mit Schwein	Nr. 21 enthält Gluten Nr. 21a enthält Weizen Nr. 21b enthält Roggen Nr. 21c enthält Hafer Nr. 21d enthält Gerste Nr. 22 enthält Krebstiere Nr. 23 enthält Ei	Nr. 24 enthält Fisch Nr. 25 enthält Erdnüsse Nr. 26 enthält Soja Nr. 27 enthält Milch einschl. Lakt Nr. 28 enthält Schalenfrüchte Nr. 28a enthält Mandeln Nr. 28b enthält Haselnüsse Nr. 28c enthält Walnüsse Nr. 29 enthält Sellerie	Nr. 30 enthält Senf Nr. 31 enthält Sesam Nr. 32 enthält Schwefeldioxid/Sulf Nr. 33 enthält Weichtiere Nr. 34 enthält Lupinen  Wir würzen mit jodiertem Speisesalz.

Änderungen vorbehalten! Auf Wunsch sind die ersten 3 Gerichte auch mit Kartoffeln erhältlich!