

Menüplan vom 14.09. - 25.09.20

Bitte bis 9.00Uhr bestellen! (+ 0,30 € für Assiette)

Internet:

Tel.: 0355 – 28 88 99 1

Fax: 0355 - 49379739

03052 Cottbus - Dissenchener Schulstr.15

www.spreewaldcatering.de



	A 3,00 Euro		B 3,80 Euro		C 4,00 Euro		D 5,00 Euro	
Mo 14.09.20	Rosenkohl-Kaßlertopf		Sahne-Milchreis, Zimt, Zucker + Apfelmus		Gemüse-Eierragout, Kartoffeln		Zwiebelfleisch, Spätzle oder Kartoffeln	
Di 15.09.20	Weißkohleintopf	i,g	Kräuterquark, Zwiebeln, Leinöl, Kartoffeln	g,i	Jägerschnitzel, Spirellis, Tomatensoße	a,g	Hähnchenschenkel, Rotkohl, Kartoffeln	d,g
Mi 16.09.20	Möhren-Kohlrabieintopf		Gebratene Nudeln, Wokgemüse, Röstzwiebeln(leicht scharf)		Bulette, Rahmblumenkohl, Kartoffelpüree		Fisch-Schlemmerfilet "Broccoli", Mischgemüse, Kräutersoße, Kart.	
Do 17.09.20	Soljanka + Brötchen	g,a,6	2 Hefeklöße, Pflaumen-Erdbeersoße	a,i,j	Blumenkohl, „Sauce Hollondaise“, Petersilienkartoffeln		Schweineroulade, Butter-Speckbohnen, Kartoffeln	a,g
Fr 18.09.20	Champignoncremesuppe	i	Lauch-Käse-Hackfleischsuppe+ Brötchen	6,g	Spaghetti, Schinkensahnesoße	g,6	Gyrospfanne, Reis, Tzatziki, + Rohkost	g,a

Nachspeise der Woche: Rote Grütze, Vanillesoße 0,50€

Mo 21.09.20	Grüne Bohneneintopf		Backfrischkäse, Spinatsoße, Butterreis		Spaghetti Bolognese		Kaßlerbraten, Sauerkraut, Kartoffeln	G
Di 22.09.20	Gemüse-Nudelsuppe mit Fleischklößchen	i	Kartoffel-Fleischwurst Gemüsepfanne + Dessert	c,g	„Saure Eier“, Senfsoße, Kartoffeln + Rohkost	g,d	Krautgulasch, Kartoffeln	g
Mi 23.09.20	Möhreneintopf	i	Sülze, Bratkartoffeln, Kräuterremoulade	6	Makkaroni, Waldpilz-Lauchsoße		Hähnchenpfanne, süß-sauer, m. Ananas, Wokgemüse, Basmatireis	g,6
Do 24.09.20	Brühnudeln mit Geflügelfleisch		Blumenkohl-Käse-Medaillon, Möhren, Kartoffel-Selleriepüree,	,g	Chili con Carne, Butterreis	g,	Schnitzel, Rahmchampignons, Kartoffeln	g
Fr 25.09.20	Möhren-Lauchsuppe		3 Quarkkeulchen, Zucker + Apfelmus		pikante Kesselgulaschsuppe + Brötchen		Hähnchen-Cordon-Bleu, Kaisergemüse, Kartoffeln	

Nachspeise der Woche: Erdbeerquark 0,50€

Zu den Eintöpfen wird eine Scheibe Brot gereicht!

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide u. daraus herg. Erz c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)* h) Schalenfrüchte/Nüsse i) Sellerie

j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulfite m) Lupinen n) Weichtiere

*1 Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, *2 u. daraus gew. Erz., *3 Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie Mandeln und Pistazien

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff 2-mit Konservierungsstoff 3-mit Antioxidationsmittel 4-mit Geschmacksverstärker 5-mit Phosphat 6-mit Süßungsmittel 7-geschwefelt , 9-geschwärzt 12-enthält eine Phenylalaninquelle