



Menüplan vom 27.07. - 02.08.2020



zu jedem Menü reichen wir eine Tagessuppe

| | Vollkost | Leichte Vollkost | Menüwahl bitte ankreuzen |
|---------------------------------|--|--|---|
| Montag 27.07.2020 | Eiermuschelsuppe (a1,c,i) Currywurst (8,i,j) mit Wedges und Eisbergsalat (g) | Hähnchen Haxen in pikanter Geflügelsauce (a1,g), Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln | Vollkost 7,00 € Leichte Vollkost 8,20 € |
| Dienstag 28.07.2020 | Kasselernacknbraten (2,3,8), deftige Bratensauce (a1), Bohnen- Duo (g) und Stampfkartoffeln (g) | Vanillepudding (g) Spargelcremesuppe (a1,g) gebratene Forelle(a1,d) mit Salzkartoffeln und Salat (g) | Vollkost 8,60 € Leichte Vollkost 9,20 € |
| Mittwoch 29.07.2020 | Schweinegeschnetzeltes nach " Jäger Art" (a1,g) mit Semmelknödeln (a1,c,g) | Fruchtquark Aprikose (g) Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen (i) Geflügelfrikadelle (a1,c) mit Kartoffel-Möhrengemüse in Bechamelsauce (a1,g) | Vollkost 8,90 € Leichte Vollkost 6,90 € |
| Donnerstag 30.07.2020 | Spaghetti " Bolognese" vom Rind (a1,i) mit Salat (g) und Hartkäse (2,g) | Stracciatella Joghurt (g) Broccolicremesuppe (a1,g) gebratene Hähnchenmedaillons mit Brokkoli-Paprikagemüse in Kokos- Currysauce (a1,g) und Reis | Vollkost 8,50 € Leichte Vollkost 8,80 € |
| Freitag 31.07.2020 | Schollenfischfilet paniert (a1), mit Speck und Zwiebeln- Auflage (2,3,g), Salzkartoffeln und Salat (g) | Mango- Pfirsich- Grütze Minestrone (a1,c) Teigtaschen mit Kartoffel- Quark- Füllung (a1,c,g) in Schinken- Käsesauce (2,3,8,a1,g)und Salat | Vollkost 8,90 € Leichte Vollkost 6,90 € |
| Samstag 01.08.2020 | Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch (i) | Quark- Grieß- Auflauf mit Pfirsichen (a1,c,g) und Vanillesauce (g) | Vollkost 5,50 € Leichte Vollkost 4,90 € |
| Sonntag 02.08.2020 | Rheinischer Sauerbraten in Sauce (a1,i), Apfelrotkohl (3) und Kartoffelklöße (2,3,I) | frisches Obst Rindfleischbrühe mit Fadennudeln (a1,c) Putenbrustbraten in Thymian- Rahmsauce (a1,g,i) mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln | Vollkost 12,90 € Leichte Vollkost 9,50 € |

Inhaltsstoffe: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) gewachst; 8) Phosphat; 9) Süßungsmittel; 10) enthält Phenylalanin; 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
Allergene: a) Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus; a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer b)Krebstiere und Erzeugnisse daraus; Eier und Erzeugnisse daraus; d) Fische und Erzeugnisse daraus; e) Erdnüsse und Erzeugnisse daraus; f) Sojabohnen und Erzeugnisse daraus; g)Milch und Erzeugnisse daraus; h) Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus; h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecanüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamianüsse i) Sellerie und Erzeugnisse daraus; j) Senf und Erzeugnisse daraus; k) Sesamsamen und Erzeugnisse daraus; l) Schwefeldioxid und Sulphite m) Lupinen und Erzeugnisse daraus; n) Weichtiere und Erzeugnisse daraus;

Lieferbestellung bitte bis 8.30 Uhr in der TIP-TOP-SERVICE Hauptküche abgeben !!!

Telefon: 02245/60676

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit. Ihr Tip-Top Team.

Auf Wunsch oder ärztliche Verordnung reichen wir jede weitere Kostform. Wir verwenden keine genmanipulierten Lebensmittel.