

# Ökumenischer Mittagstisch Leichlingen

## Fischwoche vom 09.09. - 15.09.2024

Datum		Menü I		Menü II	
09.09.	Montag	Rindfleischsuppe mit Einlage (C,J) Bandnudeln (C,A,G,T) in Tomaten-Miesmuschel (A,D,G,J,M,N,T) Zitronenquark(G)		Rindfleischsuppe mit Einlage (C,J) Rührei mit Schnittlauch (C,G) Rahm Spinat (G,J) Kartoffelpüree (G,T) Zitronenquark(G)	
10.09.	Dienstag	Vogtländer Kartoffelsuppe (A,G,J,K,T) Paniertes Seelachsfilet mit Tomaten-Kapernsauce (D,G,J) Rahmerbsengemüse (A,G,J,T) Schwäbische Pfannenspätzle(C) Karamellpudding(G)		Vogtländer Kartoffelsuppe (A,G,J,K,T) Grießflammerie mit Pflaumenkompott (G) Eierwaffeln (C,G) Karamellpudding (G)	
11.09.	Mittwoch	Französische Zwiebelsuppe (J,K) Petersfisch (Saint-Pierre) mit <b>NEU</b> Rieslingsauce (A,D,G,J,N)(15) Hausgemachter Gurkensalat(G) Dill Kartoffeln Pfirsich Melba		Französische Zwiebelsuppe (J,K) Weltersbacher Spitzkohleintopf mit Schweinefleischeinlage (G,J) Pfirsich Melba	
12.09.	Donnerstag	Kürbiscremesuppe (G,J) mit Weltersbacher Backfisch Remouladensauce (D,J) Warmer Kartoffelsalat(K) Limetten Mouse (G,T)		Kürbiscremesuppe (G,J) (Vegetarisch) Nudelbeilage (C,G) mit Zucchini-Parmesansauce (C,A,G,J,N,T) Blattsalat mit Dressing Limetten Mouse (G,T)	
13.09.	Freitag	Kräutercremesuppe (G,J) Gebratenes Rotbarschfilet „Verona“(C,D,G,J,N) Broccoligemüse (J) Tomatenreis (G) Ananasscheiben		Kräutercremesuppe (G,J) Schmorbraten mit Austernpilz Sauce (A,G,J,K,N,T) Rahmwirsing (G) Kartoffelklöße (C) Ananasscheiben	
14.09.	Samstag	Berliner Kartoffelsuppe mit Kassler Fleischeinlage(J,K) Dessertbecher(G)			
15.09.	Sonntag	Tagessuppe(G,J) Rinderbraten mit Cafe de Paris Sauce(G,J,K) Chinakohlgemüse(A,G,J,T) Sättigungsbeilage Dessertbecher(G)			

Der Austausch von Komponenten ist möglich.

A: Weizen, C: Ei, D: Fisch, G: Laktose, H: Schalenfrüchte, J: Sellerie, K: Senf, N: Schwefeldioxid/Sulfit, T: Milch

Änderungen vorbehalten