

# Ökumenischer Mittagstisch Leichlingen

## Speiseplan für die Woche vom 02.09. – 08.09.2024

Datum		Menü I		Menü II	
02.09.	Montag	Buchstabensuppe(J) Vegetarisch Semmelknödel(C,G) mit Pfifferlingsrahmsauce(C,A,G,J,T) Kleiner Salatteller mit Dressing(G,J,K) Mandarinenquark(G)		Buchstabensuppe(J) Blumenkohl in Rahmsauce mit Schinkenwürfeln(G) Schnittlauchpüree(G,T) Mandarinenquark(G)	
03.09.	Dienstag	Kräutercremesuppe(G,J) Fischfrikadelle mit Hummersauce(C,G,J) Kopfsalat mit Dressing(G,J,K) Cremiges Kartoffelgratin(C,G,J) Latte Macchiato-Creme(G)		Kräutercremesuppe(G,J) Hackfleischbällchen(C,G,J,K) Spargelragout in Holländischer Sauce(G,J) Butterkartoffeln(G) Latte Macchiato-Creme(G)	
04.09.	Mittwoch	Italienische Minestroneuppe(J) Schweinegulasch „Peters Art“ mit Champignons, Paprika, Sahne (A,G,J,K,N,T) Sommergemüse(G,J) Nudelbeilage(C,G) Panna Cotta(G)		Italienische Minestroneuppe(J) Junge Dicke Bohnen(G,J) mit Kassler(J,K) Kartoffelpüree(G,T) Panna Cotta(G)	
05.09.	Donnerstag	Vogtländer Kartoffelsuppe(A,G,J,K,T) Lasagne mit Bechamel-Sauce überbacken Blattsalat mit Dressing Birne „Helene“ mit Schokoladensauce(G)		Vogtländer Kartoffelsuppe(A,G,J,K,T) Frische Bratwurst(J,K) Porree Gemüse in Rahm(G,J) Kartoffelpüree(G,T) Birne „Helene“ mit Schokoladensauce(G)	
06.09.	Freitag	Rindfleischsuppe mit Einlage(C,J) Hausgeräucherter Norwegischer Lachs mit Senf – Dillsauce (D,K) Warmer Kartoffelsalat(K) Mousse au Chocolat Schnitte		Rindfleischsuppe mit Einlage(C,J) Falscher Hase (Hackbraten)(C,G,J,K) Kohlrabi in Rahm(A,G,J,T) Salzkartoffeln Mousse au Chocolat Schnitte	
07.09.	Samstag	Herzhafte Hackfleisch-Käse-Lauchsuppe(G,J) Dessertbecher(G)			
08.09.	Sonntag	Tagessuppe Schweinebraten „Braustuben Art“ mit Pfifferling Sauce(A,G,J,K,T) Blumenkohl-Broccoli-Salat(G,J,K) Semmelknödel(C,G) 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