

Unser Speiseplan für Oktober 2022

Fleischerei Müller · Dortmunder Str. 127 · 45731 Waltrop · Tel.: 02309/2410

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.10. - 07.10. Ferien	Feiertag	Pichelsteiner-Eintopf mit Rindfleisch-Würfeln und Dessert R	Hacksteak mit Kartoffelgratin und Rahmgemüse und Dessert R/1/3/7	Putenbraten mit Soße, Mini-Klößen und Fingermöhren G/1/7	Gebackener Fleischkäse mit Kartoffelpüree, Salat S/18/24
10.10. - 14.10. Ferien	Köttbullar in Preiselbeeren-Soße, dazu Kartoffeln, Broccoli und Dessert R/1/3/7	Rindergulasch mit Mini-Klößen, dazu frischen Salat R/1/3	Putengulasch in Brokkoli-Rahmsoße, dazu Fussili, Rohkost G/7	Currywurst-Topf mit Kartoffel-Wedges und Kräuterquark und Dessert S/24	Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Dip und frischem Salat G/1/3
	Makkaroni-Auflauf mit Salat und Dessert V/7	vegetarische Gemüsesuppe V/	Kaiserschmarrn mit Zimt und Zucker SG/1/3/7	Ravioli mit Tomatensoße und Salat und Dessert V/1/3/7	Vegetarischer Döner mit Reis, Dip und frischem Salat V/1/3
17.10. - 21.10.	Frikadelle mit Püree, Erbsen und Möhren S/1/3	Hot-Dog (Wiener Würstchen) im Brötchen mit Salat, Gurke und Dip, dazu Wedges S/1/3/7/18	Ofen-Rigatoni mit frischen Tomaten und Basilikum und Dessert V/1/3/7	Müllers Rostbratwurst mit Rösti und Salat S/24, wahlw. Geflügelbratwurst G/24	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree, Spinat und Dessert F/1/3/4/7
	vegetarische Option: Gemüsetaler V/1/3	wahlweise vegetarischer Hot-Dog V/1/3	Gemüse-Eintopf auf mexik. Art (Tomate, Paprika, Mais) und Kartoffeln und Dessert V	Milchreis mit heißen Kirschen SG/7	Möhreneintopf mit Brot und Dessert E/V/1/3
24.10. - 28.10.	Bauerntopf mit Paprika und Hackfleisch, dazu Rohkost und Dessert S/	Putenfiletstreifen in Paprika-Rahmsoße, dazu Reis, Gemüse G/7	Kleine Schnitzel "Wiener Art", dazu Kartoffelgratin, Gemüse und Dessert S/1/3	Gebackener Seelachsfilet mit fruchtiger Tomatensoße und Frühlingspüree F/1/4	Hühnerfrikassee mit frischen Erbsen und Reis G/7
	Gemüserösti, dazu Rohkost und Dessert V/7	Tomatensuppe mit Reis, dazu Stuten V/1/3/7	vegetarische Option: Gemüsetaler V/1/3	Rührei mit Kartoffelpüree und Spinat G/1/3	Spinat-Tortellini in Käse-Sahne-Soße mit frischen Erbsen V/1/3/7
31.10.	Büffettag: verschiedene Nudelsorten, dazu Bolognese-Soße... R/				
	...oder Gemüse-Sahne-Soße V/				

S = Schweinefleisch R = Rindfleisch G = Geflügel V = vegetarisches Gericht
 SG = süßes Gericht F = Fischgericht E = Eintopfgericht

Allergenkennzeichnung / Nahrungsmittelallergene

- 1 glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und Krebserzeugnisse
- 3 Eier und Eierzeugnisse
- 4 Fisch und Fischerzeugnisse
- 5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia- und Queenslandnüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 10 Senf und Senferzeugnisse
- 11 Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l), ausgedrückt als SO₂
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- 15 mit Geschmacksverstärker
- 16 mit Farbstoff
- 17 mit Konservierungsstoff / konserviert
- 18 mit Nitritpökelsalz
- 19 mit Nitrat
- 20 mit Antioxidationsmittel
- 21 geschwefelt
- 22 geschwärzt
- 23 gewachst
- 24 mit Phosphat
- 25 mit Süßungsmittel(n)
- 26 enthält eine Phenylalaninquelle

Die unseren Speisen zugesetzten Gewürze können Spuren von Senf, Sellerie, Soja, Milch und Ei enthalten.