

Unser OGS-Speiseplan für November 2022

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.11. -		Feiertag	Sahnekohlrabi mit frischer Bratwurst, Salzkartoffeln und Dessert S/7	Rinder-Geschnetzeltes mit frischem Salat, dazu Reis R/7	Fischstäbchen mit Kartoffeln und Rahmspinat F/1/3/4/7
04.11.			Westfälische Kartoffelsuppe mit Brot und Dessert E/V/1/3	Kichererbsen-Auflauf mit Blumenkohl und Kartoffeln V/1/3/7	Reibepfätzchen mit Apfelmus und Rohkost V/1/3
07.11. -	cremige Gemüsesuppe mit Muschelnudeln und Wiener-Würstchen-Scheiben S/1/18/24	Hähnchenkeule mit Reis und Kartoffeln und Tomatensalat und Dessert G/	Spießbraten in Paprika-Soße mit Bohnen-gemüse, dazu Kartoffeln S/7	Braten mit Soße, Kartoffeln, Rotkohl und Dessert S/	Buffet-Tag: Hamburger mit Rindfleisch oder vegetarisch, Brötchen, Salat, Ketchup und Dip und Kartoffelsmileys R/V/1/3/7
11.11.	vegetarische Tortellini-Pfanne V/		Kartoffeltortilla V/3/7	Makkaroni-Auflauf mit Salat und Dessert V/1/7	
14.11. -	Leberkäse mit Püree, Erbsen und Möhren und Dessert S/1/3	Spaghetti mit Bolognese-Soße V/1/7	Currywurst-Topf mit Kartoffel-Wedges und Kräuterquark und Dessert S/24	Gebackenes See-lachsfilet mit leichter Senfsoße und Kartoffel-Wedges F/1/4/10	Farfalle mit Carbonara-Soße, dazu Salat R/1/3
18.11.	Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Dessert V/1/7	wahlweise Linsen-Bolognese V/	Spirelli in Drei-Käse-Soße mit grünen Bohnen und Mais V/7	Rührei mit Kartoffelpüree und Rahmspinat G/1/3	Milchreis mit heißen Kirschen SG/7
21.11. -	mildes Chili-Con-Carne mit Reis R/	Linsengemüse mit Spätzle und Wiener-Würstchen S/1/9	Wirsingintopf "Jäger Art" mit Hackfleisch und Dessert E/S	Hähnchenmedaillons mit Soße, dazu Rösti und Brokkoli G/1/3	Buffet-Tag: Hot Dog mit Wiener-, Geflügel- oder vegetarischem Würstchen, Brötchen, Krautsalat, Gurkenscheiben, Dip und Kartoffel-Wedges S/G/V/1/3/7/18/24
25.11.	vegetarische Gemüselasagne V/1/7	Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott SG/1/3/7	Möhreneintopf mit Brot und Dessert E/V/1/3	wahlweise Gemüsetaler V/1/3/7	
28.11. -	Putenfiletstreifen in Champignon-Rahmsoße mit Nudeln und Dessert G/1	Fisch-Nuggets mit Dip, Kartoffelpüree und Salat F/1/3/4/7	Indische Nudelpfanne mit Hackfleisch und Dessert S/		
30.11.	Ofen-Rigatoni mit frischen Tomaten und Basilikum und Dessert V/1/3/7	Käse-Lauch-Suppe mit frischem Stuten V/7	Kürbissuppe mit Mandelblättchen und Kürbiskernen V/7/8		

S = Schweinefleisch R = Rindfleisch G = Geflügel V = vegetarisches Gericht
 SG = süßes Gericht F = Fisch 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.