



SPEISEPLAN 02.10.2023 bis 08.10.2023 (KW40)

PALMENKÜCHE CATERING & MORE



Donnerstag

Backfisch (Seelachs) ;
Kartoffelpüree;
hausgemachte
Remoulade;
Karotten/Erbsen-
Gemüse (D, G, J)

Mittwoch

Chili sin Carne (Paprika,
Tomaten, Mais und
Kidneybohnen); Reis;
frische Petersilie (A)

Dienstag

Frikadelle vom Rind;
Bratensauce; Bio-
Erbsengemüse; Bio-
Salzkartoffeln (A, G)

Montag

Penne; Tomatensauce;
Geriebener käse (A, G)

Cannelloni Ricotta
Spinat mit
Gemüsebolognese und
Mozzarella überbacken
(A, G)

Geflügel-
Nürnberger;
Kartoffelstampf;
Gemüsemix in
Buttersoße (A, G) (A;
G)

Ratatouille (Zucchini,
Auberginen, Paprika)
mit Schupfnudeln und
Reibekäse (C, A, G)

Kartoffelcremesuppe
(Karotten und
Petersilie),
Vollkornbrot (A, G)

Salatbar

Salatbar

Salatbar

Salatbar

Frisches Obst

Vanillepudding (G)

Fruchtjoghurt

Frisches Obst

DGE- Line

Bunte
Alternative

Salat

Nachtsich



SPEISEPLAN 09.10.2023 - 15.10.2023 (KW41)

PALMENKÜCHE CATERING & MORE



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
DGE- Line	Haschee (Rind) mit Bio-Spirelli und Reibekäse (G)	Vier Veggie-Nuggets (Erbsenprotein) mit Ketchup und Kartoffelecken (A)	Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta, dazu Tomatensauce und Parmesan (A, G)	Seelachs (natur) mit Rahmspinat und Bio-Farfalle (D, A, G)
Bunte Alternative	Kartoffel-Kürbis-Gratin (G)	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und frischem Schnittlauch. Wahlweise mit brauner Sauce (C, A)	Semmelknödel mit Pilzrahmsauce dazu Rucola und Parmesan (A, G)	Schupfnudeln mit Apfelmus und Zimtucker (A)
Salat	Salatbar	Salatbar	Salatbar	Salatbar
Nachtisch	Frisches Obst	Joghurt-Walnuss Dessert mit Äpfeln und Honig (G, H)	Frisches Obst	Milchreis mit Zimt und Zucker (G)