

**FöBi-Beschäftigungs- und Qualifizierungs GmbH**  
**Speiseplan Oktober 2020 (Änderungen vorbehalten)**

Tag	Datum	Essen I	Essen II
Do.	01.10.	Rinderragout <sup>9</sup> mit Kartoffeln/ Salat	Herbstlicher Gemüseauflauf <sup>7,9</sup>
Fr.	02.10.	Nudeln <sup>1,3</sup> mit Wurstgulasch und Dessert B,C,D,F,7,9	Nudeln <sup>1,3</sup> mit Tomatensoße und Dessert
Mo.	05.10.	Kartoffelsuppe mit Fleischeinlage, Brot und Dessert	Blumenkohl überbacken <sup>1</sup> mit Sauce Hollandaise <sup>1,3</sup> dazu Kartoffeln
Di.	06.10.	Chilli con Carne mit Reis / Salat	Spinat mit Rührei <sup>3</sup> dazu Kartoffeln
Mi.	07.10.	Igelwurst <sup>B,C,D,F,7,9</sup> mit Soße und Kartoffelpüree	Gebratene Nudeln <sup>1,3</sup> mit Ei <sup>3</sup> und Semmelbrösel <sup>1,3</sup> / Kompott
Do.	08.10.	Gebratene Leber mit Zwiebeln dazu Kartoffelpüree	Grießbrei mit Fruchtsoße
Fr.	09.10.	Geschnetzeltes vom Schwein	Linsenbolognese <sup>9</sup> mit Reis
Mo.	12.10.	grüne Bohnensuppe <sup>7</sup> mit Rindfleisch <sup>9</sup> Brot/ Dessert	Tortellini <sup>1,3</sup> mit Gemüsefüllung dazu Tomatenbasilikumsoße
Di.	13.10.	Würzfleisch <sup>7,9</sup> mit Reissalat	Eierragout <sup>3</sup> mit Kartoffelsalat
Mi.	14.10.	Gebratener Leberkäse <sup>B,C,D,F,7,9</sup> mit Gemüse dazu Püree <sup>7</sup>	Milchreis mit Fruchtmus
Do.	15.10.	Nudeln <sup>1,3</sup> mit Gulasch <sup>9</sup> / Salat	Kürbiscremesuppe <sup>9</sup> / Brot und Dessert
Fr.	16.10.	Frikassee <sup>7,9</sup> mit Reis und Salat	Vegetarische Paprikaschote <sup>9</sup> mit Soße dazu Reis
Mo.	19.10.	Minestrone mit Fleischeinlage <sup>9</sup> / Brot und Dessert	Gekochtes Ei <sup>3</sup> mit Petersiliensoße <sup>9</sup> dazu Reis
Di.	20.10.	Nudeln Bolognese <sup>9</sup>	Gemüselasagne <sup>1,3,9</sup> Dessert
Mi.	21.10.	Kassler <sup>B,C,D,F,7,9</sup> Sauerkraut, Kartoffeln und Soße	Hefeklöße <sup>1,7</sup> mit warmem Obst
Do.	22.10.	Kartoffelauflauf <sup>1,7,9</sup> mit Schinkenstreifen B,C,D,F,7,9	Kochfisch mit Soße dazu Reis
Fr.	23.10.	Bratwurst <sup>B,C,D,F,7,9</sup> mit Bayrischkraut dazu Püree	Nudeln mit Tomatensoße <sup>9</sup>
Mo.	26.10.	Sternchennudelsuppe <sup>1,3</sup> mit Hühnerfleisch / Dessert	Gemüsesteak mit Kräuterdip <sup>7</sup> dazu Reis / Dessert
Di.	27.10.	Hähnchen süß/sauer <sup>9</sup> dazu Reis	Kürbiscremesuppe <sup>9</sup> / Brot
Mi.	28.10.	Gemüsehackfleischpfanne <sup>9</sup> mit Schupfnudeln	Grießbrei mit Zimt und Zucker
Do.	29.10.	Nuggets mit Gemüse / Kartoffelpüree <sup>7</sup>	Kartoffeltaschen <sup>1,7</sup> mit Rahmchampis <sup>1,7</sup>
Fr.	30.10.	Gyros <sup>9</sup> mit Tzatziki <sup>7</sup> dazu Reis	Kloß mit Soße <sup>9</sup> / Salat

Die Kopffzahlen bedeuten, dass in diesen Speisen Lebensmittel vorkommen, die Allergien auslösen können.



1 Glutenhaltiges Getreide



2 Krebstiere



3 Eier



4 Fisch



5 Erdnüsse



6 Soja

7 Milch



8 Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse usw.)



9 Sellerie



10 Senf



11 Sesam



12 Schwefeldioxid

Die Buchstaben kennzeichnen die Zusatzstoffe, welche in den Lebensmitteln vorkommen können. Bedeutung der Buchstaben: A=Farbstoff; B=Konservierungsstoff; C=Antioxidationsmittel; D=Geschmacksverstärker; E=geschwefelte Lebensmittel; F=mit Phosphat