






# Speiseplan der Gronenfelder Werkstätten

## KW 49 - November 2020



TAG	Montag 30.11.2020	Dienstag 01.12.2020	Mittwoch 02.12.2020	Donnerstag 03.12.2020	Freitag 04.12.2020	Samstag 05.12.2020	Sonntag 06.12.2020
ESSEN 1	Soljanka Gronenfelder Art dazu Brot und frisches Obst (7,9)	Spaghetti Art "Carbonara" (mit Speck und Erbsen) dazu Obstkompott (8,9,19)	Schweineroulade mit Soße, Rotkohl und Kartoffeln dazu 1 Müsliriegel (8,9,10,15)	Wurstgulasch mit Spirelli dazu 1 Kleingebäck (7,8,9,10,15)	Mildes Chili con carne mit Reis dazu Erdbeerpudding (8,9)	Rosenkohleintopf mit Kaßlerfleisch und Butterschwitze dazu Brot und frisches Obst (7,8,9,11)	Putenbraten mit Soße, Rotkohl und Kartoffeln dazu Dessert (8,9)
ESSEN 2	Porreeintopf mit Kartoffelwürfel und frischen Kräutern dazu Brot und frisches Obst (8,9,11)	Quark mit Leinöl und Kartoffeln dazu Obstkompott (8,9)	Kichererbsencurry mit Couscous dazu 1 Müsliriegel (8,9,10,15)	Backfisch mit Remouladensoße und Kartoffeln dazu 1 Kleingebäck (8,9,10,15)	Vegetarische Gemüsepfanne mit Couscous dazu Erdbeerpudding (8,9,11)	Vegetarischer Gemüseeintopf mit frischer Petersilie dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Zucchini in Currysoße mit Kartoffeln dazu Dessert (8,9)

**Auf Grund der coronabedingten Einschränkungen in unseren Arbeitsbereichen ist es uns auch in diesem Monat noch nicht möglich, den Salat als drittes Essen anzubieten.**

INFORMATIONEN	<p><b>Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung:</b> Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Sesamsamen, Lupinen und Weichtiere können trotz großer Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden. Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir vorwiegend zusatzstofffreie Lebensmittel, jodiertes Salz und gesundes Rapsöl.</p>	<p><b>Bitte beachten Sie folgende Fußnoten:</b> 1- Konservierungsstoffe, 2- Antioxidationsmittel, 3- Farbstoff, 4- Geschmacksverstärker, 5- gewachst, 6- Süßungsmittel, 7- Pökelsalz, 8- Milch/Laktose, 9- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Hafer, Roggen, Gerste), 10- Soja, 11- Sellerie, 12- Senf, 13- Sesam, 14- Lupine, 15- Erdnüsse, 16- Krebstiere, 17- Schalenfrüchte, 18- Fisch, 19- Eier</p>		<p><b>BIO QUALITÄT</b></p> <p>Wir verarbeiten ganzjährig und saisonbedingt BIO - Produkte aus der Landwirtschaft der Gronenfelder Werkstätten</p>	<p><b>INFO</b></p> <p>Die Salatschalen sind aus PLA (Polylactide) Polymilchsäuren, also biologisch abbaubar. Diese werden über den gelben Punkt in der Müllsortieranlage aussortiert und industriell kompostiert.</p>	<p>Eine Auswahl unserer Mittagsangebote erhalten Sie auch von Montag bis Freitag im Café Luise</p>  <p><b>Änderungen vorbehalten</b></p> 
---------------	--	--	---	---	---	---



# Speiseplan der Gronenfelder Werkstätten

## KW 50 - Dezember 2020



TAG	Montag 07.12.2020	Dienstag 08.12.2020	Mittwoch 09.12.2020	Donnerstag 10.12.2020	Freitag 11.12.2020	Samstag 12.12.2020	Sonntag 13.12.2020
ESSEN 1	Möhreneintopf mit Suppenfleisch dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln dazu 1 Fruchtgetränk (7,8,9,10)	Bratwurst mit Senfsoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree dazu Obstkompott (7,8,9)	Innereienragout (Herz, Leber, Nieren) mit Kartoffeln dazu Fruchtquark (8,9)	Kräuterhackbraten mit Soße, Buttererbsen und Kartoffeln dazu 1 Riegel (7,8,9,10,15)	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfel dazu Brot und frisches Obst (7,9,11)	Schweinegeschnetztes mit buntem Gemüse dazu Reis und Dessert (8,9)
ESSEN 2	Blumenkohl-cremesuppe mit frischer Petersilie dazu Brot und Obst (8,9,11)	Rührei mit Stampfkartoffeln und Bohnensalat dazu 1 Fruchtgetränk (7,8,9,10,19)	Bandnudeln mit Ratatouille in Tomatensoße dazu Obstkompott (8,9,19)	Nudeln mit Tomatensoße und Reibkäse dazu Fruchtquark (8,9,19)	Mexikanisches Pfannengemüse mit Reis dazu 1 Riegel (7,8,9,10,11,15)	Champignon-cremesuppe mit Petersilie dazu Brot und frisches Obst (8,9,)	Bunter Nudelauflauf mit Käse überbacken dazu Dessert (8,9,19)

**Auf Grund der coronabedingten Einschränkungen in unseren Arbeitsbereichen ist es uns auch in diesem Monat noch nicht möglich, den Salat als drittes Essen anzubieten.**

INFORMATIONEN	<p><b>Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung:</b> Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Sesamsamen, Lupinen und Weichtiere können trotz großer Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden. Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir vorwiegend zusatzstofffreie Lebensmittel, jodiertes Salz und gesundes Rapsöl.</p>	<p><b>Bitte beachten Sie folgende Fußnoten:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Konservierungsstoffe,</li> <li>2- Antioxidationsmittel,</li> <li>3- Farbstoff,</li> <li>4- Geschmacksverstärker,</li> <li>5- gewachst,</li> <li>6- Süßungsmittel,</li> <li>7- Pökelsalz,</li> <li>8- Milch/Laktose,</li> <li>9- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Hafer, Roggen, Gerste),</li> <li>10- Soja, 11- Sellerie,</li> <li>12- Senf, 13- Sesam,</li> <li>14- Lupine, 15- Erdnüsse,</li> <li>16- Krebstiere,</li> <li>17- Schalenfrüchte,</li> <li>18- Fisch, 19- Eier</li> </ol>		<p><b>BIO QUALITÄT</b></p> <p><b>Wir verarbeiten ganzjährig und saisonbedingt BIO - Produkte aus der Landwirtschaft der Gronenfelder Werkstätten</b></p>	<p><b>INFO</b></p> <p>Die Salatschalen sind aus PLA (Polylactide) Polymilchsäuren, also biologisch abbaubar. Diese werden über den gelben Punkt in der Müllsortieranlage aussortiert und industriell kompostiert.</p>	<p>Eine Auswahl unserer Mittagsangebote erhalten Sie auch von Montag bis Freitag im Café Luise</p>  <p><b>Änderungen vorbehalten</b></p> 
---------------	--	--	---	--	---	---






# Speiseplan der Gronenfelder Werkstätten

## KW 51 - Dezember 2020



TAG	Montag 14.12.2020	Dienstag 15.12.2020	Mittwoch 16.12.2020	Donnerstag 17.12.2020	Freitag 18.12.2020	Samstag 19.12.2020	Sonntag 20.12.2020
ESSEN 1	Weißer Bohneneintopf mit Suppengemüse und Schweinefleisch dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Gedünstetes Fischfilet mit Kräutersoße, Buttermöhren und Kartoffeln dazu Karamellpudding (8,9,18)	Currywurstpfanne mit Nudeln dazu Fruchtjoghurt (7,8,9,19)	Hähnchenschenkel mit Soße, Rotkohl und Kartoffeln dazu Obstkompott (9)	Senfeier mit Kartoffeln und Möhren-Apfelsalat dazu 1 Kleingebäck (7,8,9,10,15,19)	Erbseintopf mit Suppenfleisch dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Cordon bleu mit Soße, Mischgemüse und Kartoffeln dazu Dessert (7,8,9,10)
ESSEN 2	Griesbrei mit heißen Früchten und frisches Obst (8,9)	Zucchini in Kräutersoße mit Bandnudeln dazu Karamellpudding (8,9,19)	Vegetarische Paprikaschote mit Reis dazu Fruchtjoghurt (7,8,9,10,15)	Hefeklöße mit Fruchtsoße dazu Obstkompott (8,9)	Bunte Tofupfanne mit Spaghetti dazu Möhren-Apfelsalat und 1 Kleingebäck (7,8,9,10,15,19)	Spinatsuppe mit Kartoffelwürfel und Gemüsestreifen dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Gemüsereis mit Kräuterrahmsoße dazu Dessert (8,9)

**Auf Grund der coronabedingten Einschränkungen in unseren Arbeitsbereichen ist es uns auch in diesem Monat noch nicht möglich, den Salat als drittes Essen anzubieten.**

INFORMATIONEN	<p><b>Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung:</b> Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Sesamsamen, Lupinen und Weichtiere können trotz großer Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden. Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir vorwiegend zusatzstofffreie Lebensmittel, jodiertes Salz und gesundes Rapsöl.</p>	<p><b>Bitte beachten Sie folgende Fußnoten:</b> 1- Konservierungsstoffe, 2- Antioxidationsmittel, 3- Farbstoff, 4- Geschmacksverstärker, 5- gewachst, 6- Süßungsmittel, 7- Pökelsalz, 8- Milch/Laktose, 9- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Hafer, Roggen, Gerste), 10- Soja, 11- Sellerie, 12- Senf, 13- Sesam, 14- Lupine, 15- Erdnüsse, 16- Krebstiere, 17- Schalenfrüchte, 18- Fisch, 19- Eier</p>		<p><b>BIO QUALITÄT</b></p> <p><b>Wir verarbeiten ganzjährig und saisonbedingt BIO - Produkte aus der Landwirtschaft der Gronenfelder Werkstätten</b></p>	<p><b>INFO</b></p> <p>Die Salatschalen sind aus PLA (Polylactide) Polymilchsäuren, also biologisch abbaubar. Diese werden über den gelben Punkt in der Müllsortieranlage aussortiert und industriell kompostiert.</p>	<p>Eine Auswahl unserer Mittagsangebote erhalten Sie auch von Montag bis Freitag im Café Luise</p> <p> <b>Café Luise</b> Änderungen vorbehalten</p> <p> <b>wichern</b> Gronenfelder Werkstätten</p>
---------------	--	--	--	--	---	---



# Speiseplan der Gronenfelder Werkstätten

## KW 52 - Dezember 2020



TAG	Montag 21.12.2020	Dienstag 22.12.2020	Mittwoch 23.12.2020	Donnerstag 24.12.2020	Freitag 25.12.2020	Samstag 26.12.2020	Sonntag 27.12.2020
ESSEN 1	<p>Linteneintopf mit Kassler dazu Brot und frisches Obst (7,9,11)</p>	<p>Schmorkohlpfanne mit Hackfleisch dazu Kartoffelstampf und Erdbeerpudding (8,9)</p>	<p>Kasslerbraten mit Soße, Sauerkraut und Kartoffeln dazu Obst (7,9)</p>	<p><b>Kartoffelsalat mit 1 Bockwurst dazu Dessert</b> (7,8,9)</p>	<p>Entenkeule mit Soße, Grünkohl und Kartoffeln dazu 1 Weihnachtsmann (7,8,9)</p>	<p>Schweineroulade mit Rotkohl und Klöße dazu 1 Orange (7,9)</p>	<p>Wurstgulasch mit Nudeln dazu Dessert (8,9,19)</p>
ESSEN 2	<p>Käse-Lauchsuppe dazu Brot und frisches Obst (8,9,11)</p>	<p>Gemüseschnitzel mit Kräutersoße und Reis dazu Erdbeerpudding (8,9,10,11)</p>	<p>Milchnudeln mit Früchten dazu Obst (8,9,19)</p>		<p>7 Falafellbällchen mit Ratatouille dazu 1 Weihnachtsmann (9,10,13,15,19)</p>	<p>Blumenkohl in holländischer Soße mit Kartoffeln dazu 1 Orange (8,9)</p>	<p>Tortellini mit Käsesoße dazu Dessert (8,9,19)</p>

**Auf Grund der coronabedingten Einschränkungen in unseren Arbeitsbereichen ist es uns auch in diesem Monat noch nicht möglich, den Salat als drittes Essen anzubieten.**

<b>INFORMATIONEN</b>	<p><b>Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung:</b> Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Sesamsamen, Lupinen und Weichtiere können trotz großer Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden. Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir vorwiegend zusatzstofffreie Lebensmittel, jodiertes Salz und gesundes Rapsöl.</p>	<p><b>Bitte beachten Sie folgende Fußnoten:</b> 1- Konservierungsstoffe, 2- Antioxidationsmittel, 3- Farbstoff, 4- Geschmacksverstärker, 5- gewachst, 6- Süßungsmittel, 7- Pökelsalz, 8- Milch/Laktose, 9- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Hafer, Roggen, Gerste), 10- Soja, 11- Sellerie, 12- Senf, 13- Sesam, 14- Lupine, 15- Erdnüsse, 16- Krebstiere, 17- Schalenfrüchte, 18- Fisch, 19- Eier</p>		<p><b>BIO QUALITÄT</b></p> <p><b>Wir verarbeiten ganzjährig und saisonbedingt BIO - Produkte aus der Landwirtschaft der Gronenfelder Werkstätten</b></p>	<p><b>INFO</b></p> <p>Die Salatschalen sind aus PLA (Polyactide) Polymilchsäuren, also biologisch abbaubar. Diese werden über den gelben Punkt in der Müllsortieranlage aussortiert und industriell kompostiert.</p>	<p>Eine Auswahl unserer Mittagsangebote erhalten Sie auch von Montag bis Freitag im Café Luise</p> <p> <b>Café Luise</b></p> <p><b>Änderungen vorbehalten</b></p> <p> <b>wichern</b> Gronenfelder Werkstätten</p>
	<p><u>Das Gronenfelder Küchenteam</u> wünscht ein gesegnetes Weihnachtsfest</p>					






# Speiseplan der Gronenfelder Werkstätten

## KW 53 - Dezember 2020



TAG	Montag 28.12.2020	Dienstag 29.12.2020	Mittwoch 30.12.2020	Donnerstag 31.12.2020	Freitag 01.01.2021	Samstag 02.01.2021	Sonntag 03.01.2021
ESSEN 1	Brühnudeln mit Suppengemüse und Hühnerfleisch dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Mischgulasch mit Nudeln dazu 1 Riegel (7,8,9,19)	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln dazu Dessert (7,8,9)	Bunter Nudelsalat mit Schnitzel und 1 Pfannkuchen (8,9,19)	Paniertes Fischfilet mit Dillsoße und Kartoffeln dazu Pudding mit Sahne (8,9,18)	Kesselgulasch mit Kartoffelwürfel dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Reis dazu Dessert (8,9,11)
ESSEN 2	Vegetarischer Wirsingkohleintopf dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Gemüse Couscous mit Tomatensoße dazu 1 Riegel (9,11)	1 Germknödel mit Vanillesoße dazu Dessert (8,9)			Vegetarischer Kohlrübeneintopf mit Suppengemüse dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Bandnudeln mit Thunfischsahnesoße dazu Dessert (8,9,18)

**Auf Grund der coronabedingten Einschränkungen in unseren Arbeitsbereichen ist es uns auch in diesem Monat noch nicht möglich, den Salat als drittes Essen anzubieten.**

INFORMATIONEN	<p><b>Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung:</b> Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Sesamsamen, Lupinen und Weichtiere können trotz großer Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden. Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir vorwiegend zusatzstofffreie Lebensmittel, jodiertes Salz und gesundes Rapsöl.</p>	<p><b>Bitte beachten Sie folgende Fußnoten:</b> 1- Konservierungsstoffe, 2- Antioxidationsmittel, 3- Farbstoff, 4- Geschmacksverstärker, 5- gewachst, 6- Süßungsmittel, 7- Pökelsalz, 8- Milch/Laktose, 9- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Hafer, Roggen, Gerste), 10- Soja, 11- Sellerie, 12- Senf, 13- Sesam, 14- Lupine, 15- Erdnüsse, 16- Krebstiere, 17- Schalenfrüchte, 18- Fisch, 19- Eier</p>	 <p><b>Das Gronenfelder Küchenteam wünscht einen schwungvollen Rutsch und alles Gute für das neue Jahr</b></p>	<p><b>BIO QUALITÄT</b></p> <p>Wir verarbeiten ganzjährig und saisonbedingt BIO - Produkte aus der Landwirtschaft der Gronenfelder Werkstätten</p>	<p><b>INFO</b></p> <p>Die Salatschalen sind aus PLA (Polylactide) Polymilchsäuren, also biologisch abbaubar. Diese werden über den gelben Punkt in der Müllsortieranlage aussortiert und industriell kompostiert.</p>	<p>Eine Auswahl unserer Mittagsangebote erhalten Sie auch von Montag bis Freitag im Café Luise</p>  <p><b>Änderungen vorbehalten</b></p> 
---------------	--	--	---	---	---	---