



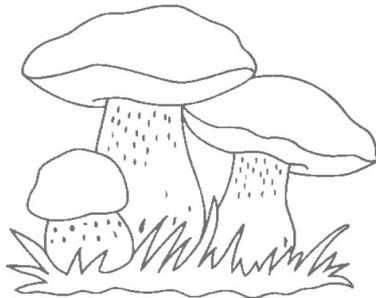


Speiseplan der Gronenfelder Werkstätten

KW 44 - Oktober 2020



TAG	Montag 26.10.2020	Dienstag 27.10.2020	Mittwoch 28.10.2020	Donnerstag 29.10.2020	Freitag 30.10.2020	Samstag 31.10.2020	Sonntag 01.11.2020
ESSEN 1	Kartoffelsuppe mit Schnibbelwurst dazu Brot und frisches Obst (7,8,9,11)	Kohlroulade mit Bratensoße und Kartoffeln dazu 1 Schokokuss (8,9,10,15,19)	Schweinesteak mit Letscho dazu Reis und Fruchtquark (8,9)	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Kartoffeln und Rote Betesalat (8,9)	Bauerngulasch mit Nudeln dazu 1 Kleingebäck (8,9,10,15,19)	Käse-Hackfleischsuppe dazu Brot und frisches Obst (8,9)	Putengeschnetzeltes mit Zucchini dazu Kartoffeln und Dessert (8,9)
ESSEN 2	Fischsoljanka mit Dill dazu Brot und frisches Obst (8,9,11,18)	Kürbisgemüse mit frischer Petersilie und Butterreis dazu 1 Schokokuss (8,9,10,15,19)	Buntes Eierfrikassee mit Kartoffeln dazu Fruchtquark (8,9,19)	Gemüse-Pilzpfanne dazu Spätzle und Rote Betesalat (8,9,19)	Hausgemachte Rote Bete - Möhrenpuffer dazu Quarkdip und 1 Kleingebäck (8,9,10,15,19)	Vegetarischer Kartoffel - Paprikaeintopf mit frischer Petersilie dazu Brot und frisches Obst	Bohnen con carne dazu Bandnudeln und Dessert (8,9) <small>(rote, weiße, grüne Bohnen, Mais u. Zwiebeln)</small>

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>Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung: 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>Bitte beachten Sie folgende Fußnoten: 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>BIO QUALITÄT</p> <p>Wir verarbeiten ganzjährig und saisonbedingt BIO - Produkte aus der Landwirtschaft der Gronenfelder Werkstätten</p>	<p>INFO</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>Änderungen vorbehalten</p> 
---------------	--	--	--	---	---	---



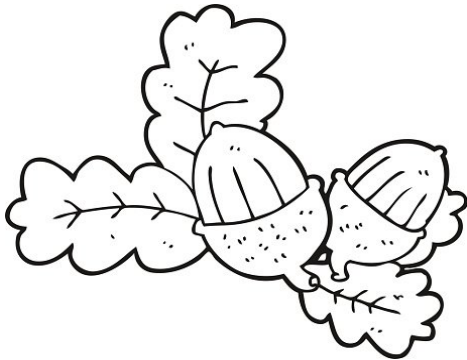


Speiseplan der Gronenfelder Werkstätten

KW 45 - November 2020



TAG	Montag 02.11.2020	Dienstag 03.11.2020	Mittwoch 04.11.2020	Donnerstag 05.11.2020	Freitag 06.11.2020	Samstag 07.11.2020	Sonntag 08.11.2020
ESSEN 1	Erbseintopf mit Speck dazu Brot und frisches Obst (7,8,9,11)	Gebackener Leberkäse mit Bratensoße, Bayrisch Kraut und Kartoffeln dazu Apfelmus (7,8,9,12)	Möhrenhackfleischpfanne mit Kartoffeln dazu Kürbiskompott (8,9)	Schweinegeschnetzeltes mit Tzatziki und Kräuterreis dazu 1 Kleingebäck (7,8,9,10,15)	Herzragout mit Püree dazu Weißkraut - Möhrensalat (8,9)	Mischgemüseintopf mit Schweinefleisch dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Schweinekammbraten mit Soße, Buttermöhren und Kartoffeln dazu Dessert (8,9,12)
ESSEN 2	Vegetarischer Möhreintopf mit frischer Petersilie dazu Brot und frisches Obst (8,9,11)	Milchreis mit Zucker/ Zimt dazu Apfelmus (8,9)	Sellerieschnitzel mit Kräutersoße und Reis dazu Kürbiskompott (8,9,10,11)	Rührei mit Spinat und Kartoffeln dazu 1 Kleingebäck (8,9,10,15,19)	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse dazu Weißkraut - Möhrensalat (8,9,19)	Brokkolicremesuppe mit frischer Petersilie dazu Brot und frisches Obst (8,9)	Nudel - Ratatouilleauflauf mit Käse überbacken 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>Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung: 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>Bitte beachten Sie folgende Fußnoten: 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>BIO QUALITÄT</p> <p>Wir verarbeiten ganzjährig und saisonbedingt BIO - Produkte aus der Landwirtschaft der Gronenfelder Werkstätten</p>	<p>INFO</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>Änderungen vorbehalten</p> 
---------------	--	--	--	--	---	---



Speiseplan der Gronenfelder Werkstätten

KW 46 - November 2020



TAG	Montag 09.11.2020	Dienstag 10.11.2020	Mittwoch 11.11.2020	Donnerstag 12.11.2020	Freitag 13.11.2020	Samstag 14.11.2020	Sonntag 15.11.2020
ESSEN 1	Brühnudeln mit Hühnerfleisch dazu Brot und frisches Obst (8,9,11,19)	Schmorkohl mit Hackfleisch dazu Kartoffeln und Obstkompott (9)	Hausgemachter Hackbraten mit Bratensoße, Möhren-Maisgemüse und Kartoffeln dazu 1 Riegel	1 Bratwurst mit Currysoße und Spätzle dazu 1 Fruchtgetränk (7,9,19)	Würzfleisch mit Champignons dazu Reis und Rote Bete - Apfelsalat (8,9)	Wirsingkohleintopf mit Suppenfleisch dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Paprikaschote mit Soße und Kartoffeln dazu Dessert (8,9,10,11)
ESSEN 2	Tomatensuppe mit Reis dazu Brot und frisches Obst (9)	3 Quarkkeulchen mit Vanillesoße dazu Obstkompott (8,9)	Grießbrei mit heißer Fruchtsoße dazu 1 Riegel (8,9,10,15)	Kürbisgulasch mit Kurkumareis dazu 1 Fruchtgetränk (8,9)	2 Eier in Senfsoße mit Kartoffeln dazu Rote Bete - Apfelsalat (8,9,12,19)	Schokopuddingsuppe mit einem Milchbrötchen dazu frisches Obst (8,9)	Tortellini mit Käsesoße 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>Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung: 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>Bitte beachten Sie folgende Fußnoten: 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>©www.ClipartsFree.de</p>	<p>BIO QUALITÄT</p> <p>Wir verarbeiten ganzjährig und saisonbedingt BIO - Produkte aus der Landwirtschaft der Gronenfelder Werkstätten</p>	<p>INFO</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>Änderungen vorbehalten</p> 
---------------	--	--	--	--	---	---






Speiseplan der Gronenfelder Werkstätten

KW 47 - November 2020



TAG	Montag 16.11.2020	Dienstag 17.11.2020	Mittwoch 18.11.2020	Donnerstag 19.11.2020	Freitag 20.11.2020	Samstag 21.11.2020	Sonntag 22.11.2020
ESSEN 1	Kesselgulasch dazu Brot und frisches Obst (1,9,11)	Hühnerfrikassee mit Reis dazu Vanillepudding (8,9)	Schweinesteak mit Waldpilzsoße dazu Spätzle und Fruchtojoghurt (8,9)	Geflügelleberragout mit Äpfel und Zwiebeln dazu Püree und 1 Kleingebäck (8,9,10,15,19)	Spaghetti Bolognese dazu 1 Schokokuss (8,9,10,15,19)	Glasnudelsuppe "süß-sauer" mit Hühnerfleisch dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Hähnchenschnitzel mit Soße, Buttererbsen und Kartoffeln dazu Dessert (8,9)
ESSEN 2	Vegetarischer Kohlrabieintopf mit frischer Petersilie dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Buntes Eierfrikassee mit Kartoffeln dazu Vanillepudding (8,9,19)	Hering "Hausfrauen Art" mit Kartoffeln dazu Fruchtojoghurt (8,9,18)	Milchnudeln mit heißen Früchten dazu 1 Kleingebäck (8,9,10,15,19)	Tofugulasch mit Kartoffeln dazu 1 Schokokuss (8,9,10,11,15,19)	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Majoran und frischer Petersilie dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Tortellini mit Spinatsoße 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>Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung: 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>Bitte beachten Sie folgende Fußnoten:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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>©www.ClipProject.info</p>	<p>BIO QUALITÄT</p> <p>Wir verarbeiten ganzjährig und saisonbedingt BIO - Produkte aus der Landwirtschaft der Gronenfelder Werkstätten</p>	<p>INFO</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>Änderungen vorbehalten</p> 
---------------	--	--	---	--	--	---



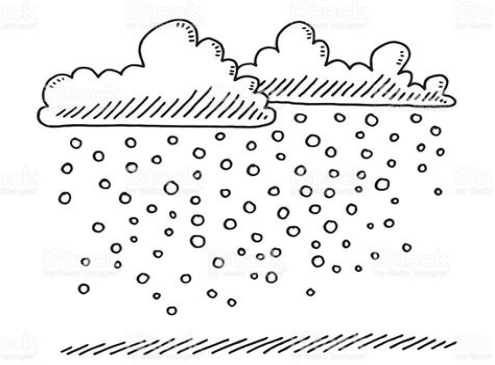


Speiseplan der Gronenfelder Werkstätten

KW 48 - November 2020



TAG	Montag 23.11.2020	Dienstag 24.11.2020	Mittwoch 25.11.2020	Donnerstag 26.11.2020	Freitag 27.11.2020	Samstag 28.11.2020	Sonntag 29.11.2020
ESSEN 1	Grüne Bohneneintopf mit Kaßlerfleisch dazu Brot und frisches Obst (7,8,9,11)	Mischgulasch mit Nudeln dazu Fruchtquark (8,9)	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln dazu Rote Grütze mit Vanillesoße (1,2,8,9)	Hausgemachte Fischbulette mit Dillsoße und Kartoffeln dazu Rotkohlröhkostsalat (8,9,12,18,19)	Hähnchengeschnetzeltes "süß-sauer" mit Chinagemüse dazu Reis und Schokopudding (8,9,11)	Brühereis mit Hühnerfleisch dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Kohlroulade mit Bratensoße und Kartoffeln dazu Dessert (8,9,10,11,12)
ESSEN 2	Vegetarischer Wirsingkohleintopf mit frischen Kräutern dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Brokkoli - Nußecke mit Kräutersoße und Kartoffeln dazu Fruchtquark (8,9,10,11,15)	Bandnudeln mit Kürbisrahmsoße dazu Rote Grütze mit Vanillesoße (8,9)	Spaghetti mit Brokkolicremesoße dazu Rotkohlröhkostsalat (8,9)	Hausgemachte Kartoffel - Maisrösti mit Quarkdip dazu Schokopudding (8,9,11)	Vegetarische Kürbiscremesuppe mit Gemüsestreifen dazu Brot und frisches Obst (8,9)	Gemüsesülze mit Remoulade und Kartoffeln dazu Dessert (8,9,10,11)

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>Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung: 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>Bitte beachten Sie folgende Fußnoten:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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>BIO QUALITÄT</p> <p>Wir verarbeiten ganzjährig und saisonbedingt BIO - Produkte aus der Landwirtschaft der Gronenfelder Werkstätten</p>	<p>INFO</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>Änderungen vorbehalten</p> 
---------------	--	--	--	---	---	---






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 Erdbererpudding (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>Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung: 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>Bitte beachten Sie folgende Fußnoten: 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>BIO QUALITÄT</p> <p>Wir verarbeiten ganzjährig und saisonbedingt BIO - Produkte aus der Landwirtschaft der Gronenfelder Werkstätten</p>	<p>INFO</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>Änderungen vorbehalten</p> 
---------------	--	--	---	---	---	---