



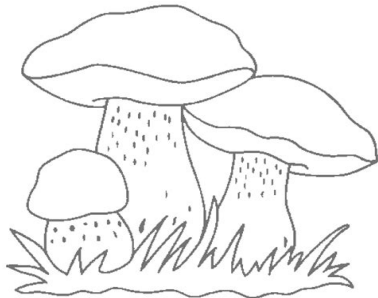


# Speiseplan der Gronenfelder Werkstätten

## KW 40 - September 2020



TAG	Montag 28.09.2020	Dienstag 29.09.2020	Mittwoch 30.09.2020	Donnerstag 01.10.2020	Freitag 02.10.2020	Samstag 03.10.2020	Sonntag 04.10.2020
ESSEN 1	Gulaschsuppe nach Art des Hauses dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Currywurstpfanne mit Nudeln dazu Apfelkompott (7,9,19)	Paprikaschote mit Bratensoße und Kartoffeln dazu 1 Fruchtsaftgetränk (9,10,11)	<b>Salat</b> Linsensalat mit feinen Lauch- und Möhrenstreifen dazu 1 Knacker und 1 Apfel	Backfisch mit Remoulade und Kartoffeln dazu Rote Grütze mit Vanillesoße (8,9,18,19)	Weißer Bohneneintopf mit Eisbeinfleisch dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Schnitzel mit Champignonsoße und Spätzle dazu Dessert (8,9,19)
ESSEN 2	Blumenkohlcremesuppe mit frischer Petersilie dazu Brot und frisches Obst (8,9)	Buntes Eierragout dazu Kartoffeln und Apfelkompott (8,9,19)	Hausgemachte Rote Bete - Burger mit Quarkdip dazu 1 Fruchtsaftgetränk (8,9,10,11)	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse dazu 1 Apfel (8,9,19)	Kürbis - Kichererbsencurry mit Couscous dazu Rote Grütze mit Vanillesoße (8,9)	Kartoffel - Paprikaeintopf mit frischer Petersilie dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Buntes Gemüse in Rahmsoße dazu Reis und Dessert (8,9,11)

**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><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 im Café Luise</p>  <p><b>Änderungen vorbehalten</b></p> 
---------------	--	--	--	--	---	--



# Speiseplan der Gronenfelder Werkstätten

## KW 41 - Oktober 2020



TAG	Montag 05.10.2020	Dienstag 06.10.2020	Mittwoch 07.10.2020	Donnerstag 08.10.2020	Freitag 09.10.2020	Samstag 10.10.2020	Sonntag 11.10.2020
ESSEN 1	<p>Linse Eintopf mit Kaßlerwürfel dazu Brot und frisches Obst (7,9,11)</p>	<p>Spreewäler Fischtopf (Meerrettich, saure Gurke) mit Kartoffeln dazu 1 Kleingebäck (8,9,10,15,18)</p>	<p>Königsberger Kochklopse mit Kapernsoße und Kartoffeln dazu Rote Bete Apfelsalat (8,9,12,19)</p>	<p>Wurstgulasch mit Nudeln dazu Schokopudding (7,8,9,19)</p>	<p>Kaßlerbraten mit Soße, Sauerkraut und Kartoffeln dazu Fruchtjoghurt (7,8,9)</p>	<p>Kartoffelsalat mit Bockwurst dazu frisches Obst</p>	<p>Hähnchenschenkel mit Soße, Rotkohl und Kartoffeln dazu Dessert (8,9)</p>
ESSEN 2	<p>Feine Möhren - Ingwer- Suppe mit Gemüstreifen dazu Brot und frisches Obst (8,9,11)</p>	<p>Milchnudeln mit warmer Fruchtsoße dazu 1 Kleingebäck (8,9,10,15,19)</p>	<p>Vegetarische Blumenkohl bolognese mit Vollkornspaghetti dazu Rote - Bete Apfelsalat (8,9)</p>	<p>Tofu in Sesampanade mit Gemüse- Kräutersoße und Kartoffeln dazu Schokopudding (8,9,10)</p>	<p>Fischfilet (naturell) mit Spinatsoße und Bandnudeln dazu Pflaumenkompott (8,9,18)</p>	<p>Wir bitten darum, dass die Bockwurst im Wohnbereich warm gemacht wird, da die Küche auf Exkursion ist. Vielen Dank</p>	<p>Kartoffel - Spinatauflauf mit Feta überbacken dazu Dessert (8,9)</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.**

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>©www.ClipProject.info</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 42 - Oktober 2020



TAG	Montag 12.10.2020	Dienstag 13.10.2020	Mittwoch 14.10.2020	Donnerstag 15.10.2020	Freitag 16.10.2020	Samstag 17.10.2020	Sonntag 18.10.2020
ESSEN 1	Kohlrübeneintopf mit Eisbeinfleisch dazu Brot und frisches Obst (8,9,11)	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln dazu Obstkompott (8,9)	Falsche Pfefferlinge (Schweinefleisch mit Bohnen) dazu Kartoffeln und Schokopudding (8,9)	Schweineschnitzel mit Soße, Buttergemüse und Kartoffeln dazu Apfelmus (7,8,9,12)	2 gekochte Eier mit Tomatensoße und Reis dazu Möhren - Apfelsalat (8,9,19)	Brüheis mit Hühnerfleisch und Suppengemüse dazu Brot und frisches Obst (8,9,11)	Wirsingroulade mit Bratensoße und Kartoffeln dazu Dessert (7,8,9,10,11)
ESSEN 2	Vegetarischer grüne Bohneneintopf dazu Brot und frisches Obst (8,9,11)	Blumenkohl - Käsebratling mit Kräutersoße und Kartoffeln dazu Obstkompott (8,9,10,15)	Möhrenrahmsoße (Möhre, Zwiebeln, Thymian, saure Sahne) und Reibekäse dazu Schokopudding (8,9,11)	Milchreis mit Zucker/Zimt dazu Apfelmus (7,8,9)	Pilzrahmsoße mit Kartoffeln dazu Möhren Apfelsalat (8,9)	Vegetarische Rote Betesuppe mit Meerrettich und Gemüsestreifen dazu Brot und frisches Obst (8,9,11)	Gemüsefrikassee mit Reis 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></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 43 - Oktober 2020



TAG	Montag 19.10.2020	Dienstag 20.10.2020	Mittwoch 21.10.2020	Donnerstag 22.10.2020	Freitag 23.10.2020	Samstag 24.10.2020	Sonntag 25.10.2020
ESSEN 1	Weißkohleintopf mit Kaßlerwürfel dazu Brot und frisches Obst (7,9,11)	Gebratenes Fischfilet mit Remoulade und Kartoffeln dazu Zitronenquark- speise (8,9,18)	Kaßler - Lauchpfanne mit Kartoffeln dazu 1 Schokokuss (7,8,9,10,19)	Möhrenhackfleisch- pfanne mit Kartoffeln dazu Vanillepudding (8,9)	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Nudeln dazu 1 Riegel (7,8,9,10,15,19)	Schwarzwurzel - Möhreneintopf mit Suppenfleisch dazu Brot und frisches Obst (8,9,11)	Mischgulasch mit Nudeln dazu Dessert (8,9,19)
ESSEN 2	Vegetarische Paprika - Maissuppe mit frischer Petersilie dazu Brot und frisches Obst (8,9,11)	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse dazu Zitronenquark- speise (8,9,19)	Milchnudeln mit heißen Früchten dazu 1 Schokokuss (8,9,10,15,19)	Buntes Fischragout mit Tomatenreis dazu Vanillepudding (8,9,18)	Gemüseallerlei in Kräutersoße mit Couscous dazu 1 Riegel (7,8,9,10,15)	Schokopudding- suppe dazu 1 Milchbrötchen und frisches Obst (8,9)	Kartoffelauflauf mit buntem Gemüse und 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><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>Änderungen vorbehalten</b></p> 
---------------	--	--	--	--	---	---



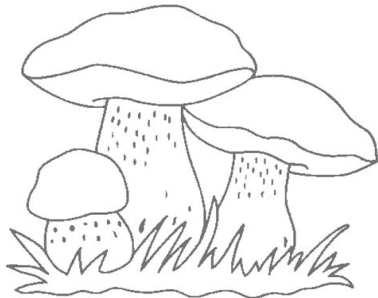


# Speiseplan der Gronenfelder Werkstätten

## 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><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> 
---------------	--	--	--	---	---	---