



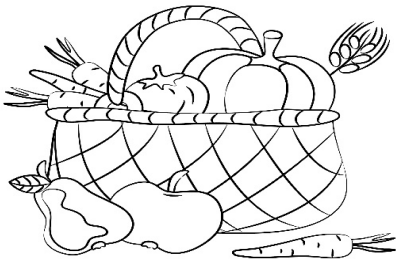


Speiseplan der Gronenfelder Werkstätten

KW 37 - September 2020



TAG	Montag 07.09.2020	Dienstag 08.09.2020	Mittwoch 09.09.2020	Donnerstag 10.09.2020	Freitag 11.09.2020	Samstag 12.09.2020	Sonntag 13.09.2020
ESSEN 1	Möhreneintopf mit Geflügelfleisch und frischer Petersilie dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Kohlroulade mit Bratensoße und Kartoffeln dazu Zitronenpudding (8,9)	Hühnerfrikassee mit Fleischklößchen, Spargel und Kapern dazu Reis und 1 Schaumkuss	Schweinegeschnezeltes dazu Buttermöhrrchen, Spätzle und 1 Müsliriegel (8,9,19)	Spaghetti Bolognese dazu Pflaumenkompott (9)	Soljanka nach Gronenfelder Art dazu Brot und frisches Obst (7,9)	Minihaxe mit Sauerkraut, Soße und Kartoffeln dazu Dessert (8,9)
ESSEN 2	Vegetarischer Wachsbohnen-eintopf mit frischer Petersilie dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Couscous mit buntem Gemüse in Kräutersoße dazu Zitronenpudding (8,9)	Kräuterquark mit Leinöl und Kartoffeln dazu 1 Schaumkuss	Salat Bunter Couscoussalat dazu 1 Tofuschnitzel und 1 Müsliriegel	Fischfilet (naturell) mit Spinatsoße und Bandnudeln dazu Pflaumenkompott (8,9,18)	Kürbiscremesuppe mit Gemüsestreifen dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Bunte Eblypfanne mit Brokkoli, Blumenkohl und Möhrrchen 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:</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 (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>Änderungen vorbehalten</p> 
---------------	--	--	---	--	---	--






Speiseplan der Gronenfelder Werkstätten

KW 38 - September 2020



TAG	Montag 14.09.2020	Dienstag 15.09.2020	Mittwoch 16.09.2020	Donnerstag 17.09.2020	Freitag 18.09.2020	Samstag 19.09.2020	Sonntag 20.09.2020
ESSEN 1	Buchstabensuppe mit Hühnerfleisch und Suppengemüse dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Schmorkohl mit Hackfleisch und Kartoffeln dazu Fruchtquark (8,9)	Salat Kartoffel-Kürbissalat mit 1 Bratwurst dazu 1 Kleingebäck (7,8,9,10,15)	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln dazu Obstkompott (8,9)	Mischgulasch mit Rotkohl und Spätzle dazu Apfelmus	Porreeintopf mit Kaßlerfleisch und Suppengemüse dazu Brot und frisches Obst (7,9,11)	Sauerbraten vom Schwein mit Soße, Rotkohl und Kartoffeln dazu Dessert (8,9)
ESSEN 2	Vegetarischer Wirsingkohleintopf mit frischer Petersilie dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Spätzle mit Kräuter-Käsesoße dazu Fruchtquark (8,9)	Backfisch mit Dillsoße und Kartoffeln dazu 1 Kleingebäck (8,9,10,15,18)	Vegetarische Gemüsebolognese mit Spaghetti dazu Obstkompott (8,9,19)	Milchreis mit Zucker/Zimt dazu Apfelmus (2,8)	Mediterrane Bohnensuppe mit Nudeln und Tomaten dazu Brot und frisches Obst (9,11,19)	Kartoffelauflauf mit Kürbis und 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>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 im Café Luise</p>  <p>Änderungen vorbehalten</p> 
---------------	--	--	--	--	---	--






Speiseplan der Gronenfelder Werkstätten

KW 39 - September 2020



TAG	Montag 21.09.2020	Dienstag 22.09.2020	Mittwoch 23.09.2020	Donnerstag 24.09.2020	Freitag 25.09.2020	Samstag 26.09.2020	Sonntag 27.09.2020
ESSEN 1	Borschtsch Russischer Eintopf mit rote Bete, Suppenfleisch, Möhren, Weißkohl und Kartoffeln dazu Brot und frisches Obst	Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensoße dazu 1 Riegel (9,10,11,12,19)	Salat Bunter Nudelsalat (naturell) mit 1 hausgemachten Bulette dazu Vanillepudding (8,9,19)	Szegediner Gulasch (mit Sauerkraut) dazu Kartoffeln und 1 Schokokuss (8,9,10,15,19)	Brokkoli - Nußecke mit Kräutersoße und Reis dazu Fruchtquark (8,9,15,19)	Erbseneintopf mit Eisbeinfleisch dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Bulette mit Soße, grüne Bohnen und Kartoffeln dazu Dessert
ESSEN 2	Grießbrei mit heißer Fruchtsoße dazu frisches Obst (8,9)	Schmorgurken mit Dill und Kartoffeln dazu 1 Riegel (8,9,10,15)	Rührei mit Spinat und Kartoffeln dazu Vanillepudding (8,9)	Hering "Hausfrauenart" mit Kartoffeln dazu 1 Schokokuss (8,9,10,15,18,19)	Tortellini mit Käsesoße dazu Fruchtquark (7,8,9,19)	Kohlrabieintopf mit frischer Petersilie dazu Brot und frisches Obst (9)	Fingermöhrrchen und Kohlrabistifte in holländischer Soße 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:</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 (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 im Café Luise</p>  <p>Änderungen vorbehalten</p> 
---------------	--	--	--	--	--	--



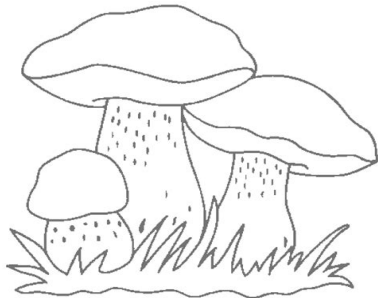


Speiseplan der Gronenfelder Werkstätten

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)	Salat 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>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 im Café Luise</p>  <p>Änderungen vorbehalten</p> 
---------------	--	--	--	--	---	--