

# SPEISEPLAN

EVANGELISCHES STIFT TÜBINGEN



09. Oktober

BIS ZUM

15. Oktober

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Essen 1	Essen 1	Essen 1	Essen 1	Essen 1	KAPO	KAPO
<p>Frisches Pilz-Gemüse-Ragout in Kräutersahnesoße handgemachte Kartoffelknödel</p> <p>Feldsalat</p>	<p>Abblinsensuppe mit Hernstgemüse Kartoffeln und Speck</p> <p>Bauernbrot</p> <p>Zwetschgenkuchen</p>	<p>Rostbratwürstchen Sauerkraut Bratkartoffeln Salat</p>	<p>Hausgemachte Kürbisravioli mit Parmesan-Zitronen-Soße</p> <p>bunter Herbssalat mit Senf-Honig-Dressing</p>	<p>Zitronenspaghetti mit Garnelen und Kirschtomaten</p> <p>Bunter Blattsalat</p>	<p>Fleischkühle Tomatenreis Salat</p>	<p>Couscouspfanne Joghurdip Salat</p>
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Essen 2	Essen 2	Essen 2	Essen 2	Essen 2	KAPO	KAPO
<p>Frisches Pilz-Gemüse-Ragout in Kräutersahnesoße handgemachte Kartoffelknödel</p> <p>Feldsalat</p>	<p>Abblinsensuppe mit Hernstgemüse und Kartoffeln</p> <p>Bauernbrot</p> <p>Zwetschgenkuchen</p>	<p>veg Rostbratwürstchen Sauerkraut Bratkartoffeln Salat</p>	<p>Hausgemachte Kürbisravioli mit Parmesan-Zitronen-Soße</p> <p>bunter Herbssalat mit Senf-Honig-Dressing</p>	<p>Zitronenspaghetti mit Kirschtomaten</p> <p>Bunter Blattsalat</p>	<p>Blumenkohl-Käse-Bratling Tomatenreis Salat</p>	<p>Couscouspfanne Joghurdip Salat</p>
<p>Wir beziehen unsere Produkte aus der Region und von ausgesuchten Lieferanten. Änderungen im Speiseplan behalten wir uns vor.</p>		<p>Eine Auskunft über Allergene bekommen Sie bei Herrn Breit sowie bei Frau Pataki. In unserem Allergen-Ordner können Sie auf Anfrage nachlesen, welche Allergene in welchen von uns eingesetzten Lebensmitteln vorhanden sind.</p>			<p>Sollten Sie Fragen, Anregungen oder auch Kritik haben so können Sie sich jederzeit an eine/n Mitarbeiter/in oder an Herrn Breit oder Frau Pataki wenden.</p>	