

# Speiseplan für September 2024 Abgabetermin: 21.08.2024

Einrichtung: Regelschule "Fr. -Ludwig Jahn"

Name:

Kunden-Nr.:



**Markus-Gemeinschaft e.V.**  
Eine Camphill-Initiative für Mensch und Umwelt



**GUTSHOF  
HAUTERODA**

Hauterodaer Str. 1, 06577 An der Schmücke  
Tel.: 034673/7369-22 Fax: 034673/7369-15  
Mail: vertrieb@gutshof-hauteroda.de  
Internet: www.gutshof-hauteroda.de

Tag	Essen 1	X	Essen 2	X
Montag 02.09.2024	Reiseintopf (i) mit Rindfleisch (R)			
Dienstag 03.09.2024	Wurstgulasch (3,1,9,2,i,S)Makkaroni (1)			
Mittwoch 04.09.2024	Grießbrei (a1,g)mit Zucker, Zimt und Apfelmus(3)			
Donnerstag 05.09.2024	Gemüsecurry(a1,i) mit Butterreis(g)			
Freitag 06.09.2024	Eier(c) in Senfsoße(a1,j,g,i) mit Kartoffeln			
Montag 09.09.2024	Kohlrabi-Möhreneintopf(a1) mit Hühnerfleisch(G)			
Dienstag 10.09.2024	Kartoffel-Gemüse-Auflauf(a1,i,c,g)			
Mittwoch 11.09.2024	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne(a1,c,i) und Kräutersauce(a1,g)			
Donnerstag 12.09.2024	Fischfrikadelle(d), Kartoffelpüree(g), Senf-Dillsauce(j,a1,g), Gurkensalat			
Freitag 13.09.2024	Kartoffelspalten mit Kräuter- Dip(g,2) und Salat			
Montag 16.09.2024	Weißer Bohneneintopf (a1,i,j) mit Rauchfleisch(S)			
Dienstag 17.09.2024	Gnocchispinatspfanne(a1) mit fruchtiger Tomatensoße(a1)			
Mittwoch 18.09.2024	Königsberger Klops (S,a1,j,c) mit Kapernsauce (a1,g) und Kartoffeln			
Donnerstag 19.09.2024	Backfisch (a,i,e,d,g) mit Petersiliensoße(a1,g) und Kartoffelpüree			
Freitag 20.09.2024	Feiertag		Feiertag	
Montag 23.09.2024	Gemüseintopf (a,i) nach Pichelsteiner Art			
Dienstag 24.09.2024	Currywurstpfanne(G,S,R,3,2,i,j) mit Kräuterreis			
Mittwoch 25.09.2024	Kartoffelpuffer(2,3,7,l,a1,c) mit Apfelmus (3)			
Donnerstag 26.09.2024	Hühnerfrikassee(G,a1,g) mit Gemüsereis (i)			
Freitag 27.09.2024	Kräuterquark(g) mit Salzkartoffeln			
Montag 30.09.2024	Thüringer Kartoffelsuppe(a1,g,i) mit Wiener Würstchen (S,3)			

\* Dieses Essen ist angelehnt an die Empf. der DGE. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen gem. LMIV & LMZDV:

1 = Farbstoff, 2 = konserviert, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = Phosphat, 9 = Süßungsmittel, 10 = Süßungsmitteln,

Kenntlichmachung von Allergenen gem. LMIV & LMZDV:

a=Gluten, (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel, a6=Kamut,) b=Krebstiere, c=Ei, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch (einschl. Lactose), h=Schalenfrüchte (h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Cashewnüsse, h5=Pistazien, h6=Paranüsse, h7=Pistazien, h8=Macadamianüsse, h9=Queenslandnüsse,) i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite, m=Lupinen, n=Weichtiere

**Änderungen vorbehalten - Zu jedem Essen wird ein Kompott oder ein Salat angeboten. (Obst, Rohkostsalat, Vanille- oder Schokopudding (a1,c,g,f,e), Götterspeise (a1,c,g,f,e), Rote Grütze (a1,c,g,f,e), Quarkspeise (g,l)**

**Die Köche der Markus-Gemeinschaft wünschen guten Appetit!**  
**Legende: R=Rind, S=Schwein, G=Geflügel, F=Fisch, V=vegetarisch**