

Speiseplan

Westend, September 2023

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
				01.09.2023
				Sommerferien
				08.09.2023
04.09.2023	05.09.2023	06.09.2023	07.09.2023	08.09.2023
Spaghetti mit Tomatenrahmsoße (A) Gurkensalat Obstauswahl	Lachs aus dem Ofen ^(D) Teriyakisoße (A, F, N) Zitronenspalten Basmatireis Erbsen Obstauswahl	2 Cevapcici (A, C) von Rind und Pute Paprikasoße (L) Kartoffelpüree ¹ Bunter Salat mit Essig/Öl /Gemügesticks Obstauswahl	Pute-Curry Couscous Romanesco Mango-Sorbet	Linsen-Mediterraner Art Quinoa (A) Eisbergsalat mit Essig/Öl /Gemügesticks Obstauswahl
Spaghetti mit Tomatenrahmsoße (A) Gurkensalat Obstauswahl	Tofu Teriyaki (A, F, N) Zitronenspalten Basmatireis Erbsen Obstauswahl	2 vegane Cevapcici (A, C) Paprikasoße (L) Kartoffelpüree ¹ Bunter Salat mit Essig/Öl /Gemügesticks Obstauswahl	Kircherbsen-Gemüse-Curry mit Kokosmilch (F, L) Couscous (A) Romanesco Mango-Sorbet	Linsen-Mediterraner Art Quinoa (A) Eisbergsalat mit Essig/Öl /Gemügesticks Obstauswahl
11.09.2023	12.09.2023	13.09.2023	14.09.2023	15.09.2023
Putengeschnetzeltes (L) Bulgur Tomatensalat Obstauswahl	Penne (A) mit Linsbolognese (L) Bunter Salat Gurken, Karotten und Tomaten Obstauswahl	Hamburger zum selbst belegen Rinderburger (A, C) Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Kartoffelecken, Ketchup (L) Obstauswahl	Gemüse Bouillon mit Nudeln (A, C, L) Hähnchenstückchen mit Granatapfelsauce ^(L) Schwenkkartoffel, Gurkensalat Honigkuchen (A, C, L)	Tilapiafilet im Backteig (A, C, D) Langkornreis Brokkoli Obstauswahl
Soja-geschnetzeltes (F) Bulgur Tomatensalat Obstauswahl	Penne (A) mit Linsbolognese (L) Bunter Salat Gurken, Karotten und Tomaten Obstauswahl	Hamburger zum selbst belegen Veggieburger (A, C) Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Kartoffelecken, Ketchup (L) Obstauswahl	Gemüse Bouillon mit Nudeln (A, C, L) Tofu-Stückchen mit Granatapfelsauce ^(L) Schwenkkartoffel, Gurkensalat Honigkuchen (A, C, L)	Gemüse im Backteig (A, C) Langkornreis Brokkoli Obstauswahl
18.09.2023	19.09.2023	20.09.2023	21.09.2023	22.09.2023
Fleischkäse, Brötchen ^(A) Kartoffelecken Ketchup (L) Gurkensalat Obstauswahl	2 Maisschnitzel (A, C) mit Tomatensoße Parboiled-Reis Leipziger Allerlei Obstauswahl	Seelachs paniert (A, C, D) Zitronensoße (F) Bulgur (A) Karottensalat Erdbeersorbet	Putenrollbraten mit Curryrahmsoße (L) Couscous Grüne Bohnen Obstauswahl	Feines Ratatouille Gemüse mit Reismudeln (A) Frische Gemügesticks Obstauswahl
Tofusteak (F) Brötchen ^(A) Kartoffelecken Ketchup (L) Gurkensalat Obstauswahl	2 Maisschnitzel (A, C) mit Tomatensoße Parboiled-Reis Leipziger Allerlei Obstauswahl	Gemüse-Kokos-Curry (F) mit Bulgur (A) Karottensalat Erdbeersorbet	Schwarzwurzelragout (F) Couscous Grüne Bohnen Obstauswahl	Feines Ratatouille Gemüse mit Reismudeln (A) Frische Gemügesticks Obstauswahl
25.09.2023	26.09.2023	27.09.2023	28.09.2023	29.09.2023
 JOM KIPPUR	Vollkorn-Penne (A) Tomatenrahmsoße (F) israelischer Salat Obstauswahl	2 Hotdogs Geflügelwiener Brötchen (A) Essiggurken, Röstzwiebeln Ketchup (L), Schwenkkartoffeln ¹ Obstauswahl	Chili sin Carne Basmatireis Eisbergsalat mit Essig/Öl Schokokuchen (A, C, F)	Fischstäbchen (A, C, D) Remouladensoße (C, F) Zitronenspalten, Kartoffelpüree ¹ Rahmspinat (F) Obstauswahl
	Vollkorn-Penne (A) Tomatenrahmsoße (F) israelischer Salat Obstauswahl	2 Hotdogs Vegane Würstchen (A, F) Brötchen (A) Essiggurken, Röstzwiebeln Ketchup (L), Schwenkkartoffeln ¹ Obstauswahl	Chili sin Carne Basmatireis Eisbergsalat mit Essig/Öl Schokokuchen (A, C, F)	Panierte Gemüestäbchen (A, C) Remouladensoße (C, F) Zitronenspalten Kartoffelpüree ¹ Rahmspinat (F) Obstauswahl

Zusatzstoffe:

¹ Enthält Natriumsulfid

Allergene:

A-Glutenhaltiges Getreide L-Sellerie
C-Eier M-Senf
D-Fisch N-Sesam
E-Erdnuss O-Sulfite
F-Soja P-Lupinen
H-Schalenfrüchte

■ Vegetarische
*nur mit
Voranmeldung
■ Neue Gerichte

Sohar's

KOSCHER RESTAURANT & CATERING GMBH

Unter Aufsicht des Rabbinats der Jüdischen Gemeinde Frankfurt

Änderungen vorbehalten

Für Allergiker werden die Rezepturen der Gerichte individuell abgeleitet und soweit es möglich ist dem Speiseplan angepasst. Wir verarbeiten, wenn möglich, saisonale, regionale und frische Produkte. Laut Lieferanten können die Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.

Wasser als Getränk steht an der Mensa zur Verfügung