

Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 10.08.22	Kartoffelsuppe (2,19) mit Bockwurst(1,2,4) und Finnenbaguette (11a.b.c,16) Fruchtquarkspeise (17)	Wachsbohneintopf (2,19) mit Schweinefleisch und Finnenbaguette (11a.b.c,16) Fruchtquarkspeise (17)	Kartoffelsuppe (2,19) mit Schmand (17) und Finnenbaguette (11a.b.c,16) Fruchtquarkspeise (17)
Donnerstag 11.08.22	Putengeschnitzeltes „Gyros-Art“ (11a,17) mit Tomatenreis(17), Zaziki (17) und Eisbergsalat (20) Buttermilchdessert (17)	Putenragout (11a.c,17) mit Romanesco (17) und Salzkartoffeln (2) Buttermilchdessert (17)	Bunte Reis- Gemüsepfanne (19) mit Kräutersoße (11a.c,17) und Eisbergsalat (20) Buttermilchdessert (17)
Freitag 12.08.22	Matjesfilet (14) mit grünen Bohnen, Speckstippe (1,2) und Salzkartoffeln (2) Obst	Geb. Fischauflauf (13,14,17,19) mit Kräutersoße (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Tomatensalat (20) Obst	Tomate- Mozzarella- Brot (11a.b,17) mit Butter (17), Basilikum und Balsamico-Creme (24) Obst
Samstag 13.08.22	Gulaschsuppe (2,11a.c,16,19) mit Brötchen (11a) Moccapudding mit Sahne (17)	Käsecremesuppe (7,11a.c,17) mit Suppenklößchen (11a,13) und Brötchen(11a) Moccapudding mit Sahne (17)	Käsecremesuppe (7,11a.c,17) mit Porree, Croutons (11a,17) und Brötchen (11a) Moccapudding mit Sahne (17)
Sonntag 14.08.22	Geb. Schweinekammbraten (20), mit Bratensoße (6,11a.c,16,19,20), Blumenkohl, dazu Butterbrösel (11a,17) und Salzkartoffeln (2) Limonen-Joghurt-Mousse (17)	Ged. Schweinekammbraten (20), mit Bratensoße (11a.c,16,19,20), Broccoli (17) und Salzkartoffeln (2) Limonen-Joghurt-Mousse (17)	Gemüse- Soufflé (11a,13,17) mit Rahmsoße (11a.c,17), Blumenkohl, dazu Butterbrösel (11a,17) und Salzkartoffeln (2) Limonen-Joghurt-Mousse (17)
Montag 15.08.22	Schinkennudeln (1,2,4,11a,13) mit Tomatensoße(11a,17) und Rettichsalat (17) Kompott (7)	Piroggen (11a,17) mit zerl. Butter (17), Kräuter- Dip (17) und Salat (20) Kompott (7)	Geb. Kartoffelecken (11a,13,17) mit Kräuter- Dip (17) und Salat (20) Kompott (7)
Dienstag 16.08.22	Himmel und Erde (1,2,4,17) mit Dt. Beefsteak (11a,13,20) und Senf Schwarzwalddessert (17)	Kohlrabi- Auflauf (11a,13,17) mit Käsekruste (17), dazu Gemüsesoße (11a,17,19) und Salzkartoffeln (2) Schwarzwalddessert (17)	Veg. Himmel und Erde (2,17) mit veg. Bratwurst (7,11a,13,16) und Senf Schwarzwalddessert (17)

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe- und Allergene Liste rückseitig!

Wissenswertes:

Zusatzstoffe:

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| 1. mit Konservierungsstoffen | 5. mit Süßungsmittel |
| 2. mit Antioxidationsmitteln | 6. mit Alkohol |
| 3. mit Geschmacksverstärker | 7. mit Farbstoffe |
| 4. mit Phosphate | |

Allergene:

- | | |
|--|---|
| 11. <u>Gluten haltiges Getreide</u> | 18. <u>Schalenfrüchte</u> |
| 11a. Weizen | 18a. Mandeln |
| 11b. Roggen | 18b. Haselnüsse |
| 11c. Gerste | 18c. Wallnüsse |
| 11d. Hafer | 18d. Pistazien |
| 12. Krebstiere | 19. Sellerie u. Sellerieerzeugnisse |
| 13. Eier u. Eierzeugnisse | 20. Senf u. Senferzeugnisse |
| 14. Fisch u. Fischerzeugnisse | 21. Sesamsamen u. Sesamsamenerzeugnisse |
| 15. Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse | 22. Lupine u. Lupinenerzeugnisse |
| 16. Soja u. Sojaerzeugnisse | 23. Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse |
| 17. Milch u. Milcherzeugnisse/ Laktose | 24. Schwefeldioxid u. Sulfite |

Zum guten Schluss!

-Wir liefern unser Essen **auf Porzellan Tellern**

-Der Preis pro Menü beträgt 6,50 €

Kontakt:

Bei Anregungen und Fragen: Telefon: 0511-8389-185
Fax: 0511-8389-181

Verantwortliche Stelle: Frau Albrecht

Wenn Sie etwas von unseren Speisen nicht vertragen sollten, dann sprechen Sie uns bitte an.

Bild des Monats:

