

# Speiseplan

Woche 22-3	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
<b>Mittwoch</b> 29.05.24	<b>Gyrosuppe</b> mit frischen Kräutern und gewürfelten Kartoffeln Birne Helene (17)	<b>Käsecremesuppe</b> (7,11a,c,17) mit Suppenklößchen (11a,13) Birne Helene (17)	<b>Käsecremesuppe</b> (7,11a,c,17) mit Porree und Croutons (11a,17) Birne Helene (17)
<b>Donnerstag</b> 30.05.24	<b>Hühnerfrikassee</b> (6,11a,17) mit Spargel, Erbsen und Champignons, dazu Butterreis(17) und Rote-Bete-Salat (5) Moccapudding (17) mit Sahne (17)	<b>Hühnerfrikassee</b> (11a,c,17) mit Spargel, dazu Butterreis (17) und Rote-Bete-Salat (5)  Moccapudding (17) mit Sahne (17)	<b>Gemüsefrikassee</b> in heller Soße (11a,c,17,19) Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat (5)  Moccapudding (17) mit Sahne (17)
<b>Freitag</b> 31.05.24	<b>Gebratenes Schollenfilet</b> (11a,14), mit Zitronensoße (17) und Dillkartoffeln dazu Gurkensalat (17) Rhabarbergrütze mit Vanillesoße (17)	<b>Gedämpftes Schollenfilet</b> (14) im Gemüsebett (17), Helle Soße (11a,c,17) und Dillkartoffeln dazu Gurkensalat (17) Rhabarbergrütze mit Vanillesoße (17)	<b>Spinat- Schafskäse-Nudelgratin</b> (11a,13,17) mit Tomatensoße (11a,17) und Salat (17,20)  Rhabarbergrütze mit Vanillesoße (17)
<b>Samstag</b> 01.06.24	<b>Graupeneintopf</b> (11c,19) mit Kartoffelwürfeln und Kasseler (1,2,4) Joghurtbecher (17)	<b>Bunter Kohlrabieintopf</b> (11a,19) mit Kartoffelwürfeln und Fleischeinlage Joghurtbecher (17)	<b>Graupeneintopf</b> (11a,19) mit Quark-Klößchen (11a,13,17) Joghurtbecher (17)
<b>Sonntag</b> 02.06.24	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> (2,6,11a,c,16,17,19,24) in Rosinensoße mit Rotkohl (2,5) und Petersilienkartoffeln (17) Erdbeer Cremespeise (17)	<b>Gedünstete Putenbrust</b> mit Bratensoße (11a,c,16,19), buntes Gemüse (17) und Salzkartoffeln (17) Erdbeer Cremespeise (17)	<b>Gemüsestrudel</b> (11a,13,17,19) mit Rahmsoße (11a,c,17) und Salzkartoffeln (17)  Erdbeer Cremespeise (17)
<b>Montag</b> 03.06.24	<b>Zwei gekochte Eier</b> (13) in Senfsoße (11a,c,17,20) dazu Kartoffelstampf (17) und bunter Salat (17,20) Apfelkompott (2)	<b>Gebackener Kaiserschmarrn</b> (11a,13,17) mit Rosinen (24) und heißen Kirschen  Apfelkompott (2)	<b>Gemüsepfannkuchen</b> (11a,13,17) In heller Soße (11a,17) dazu bunter Salat (17,20)  Apfelkompott (2)
<b>Dienstag</b> 04.06.24	<b>Himmel und Erde</b> (1,2,4,17) mit Frikadelle (1,4,20) und Senf (20)  Milchreis „Trauttmansdorff“ (17)	<b>Nudel- Gemüseauflauf</b> (11a,13,17) mit Käse (17) überbacken, dazu Tomatensoße (11a) Milchreis „Trauttmansdorff“ (17)	<b>Himmel und Erde</b> (2,17) mit vegetarischer Bratwurst (11a,13) und Senf (20)  Milchreis „Trauttmansdorff“ (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. Sesamenerzeugnisse |
| 15. Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse     | 22. Lupine u. Lupinenerzeugnisse     |
| 16. Soja u. Sojaerzeugnisse            | 23. Weichtiere u. Weichtierzeugnisse |
| 17. Milch u. Milcherzeugnisse/ Laktose | 24. Schwefeldioxid u. Sulfite        |

## Zum guten Schluss!

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

**-Der Preis pro Menü** beträgt **8,25 €**

**-Wir kochen** täglich frisch

## Kontakt:

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

**Verantwortliche Stelle: Herr Walke**

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

### Bild des Monats:

