

Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 29.06.22	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 30.06.22	Geb. Hackbraten (11a,13,20) mit brauner Soße (11a.c,16,19), Kohlrabi á la Creme (17) und Salzkartoffeln (2) Grießpudding (11a,17) mit Schokosoße(17)	Ged. Hackbraten (11a,13,20) mit brauner Soße (11a.c,16,19), Broccoli (17) und Salzkartoffeln (2) Grießpudding (11a,17) mit Schokosoße(17)	Soufflé (11a,13,17) mit heller Soße (11a.c,17), Kohlrabi á la Creme (17) und Salzkartoffeln (2) Grießpudding (11a,17) mit Schokosoße(17)
Freitag 01.07.22	Matjes „Hausfrauen-Art“ (5,7,13,14,17,20) mit Pellkartoffeln Kirschgrütze mit Sahne (17)	Ged. Fischfilet auf gedämpften Gemüsesteifen (19), mit Kräutersoße (11a.c,17) und Salzkartoffeln (2) Kirschgrütze mit Sahne (17)	Bunt angemachter Quark (17) mit Pellkartoffeln Kirschgrütze mit Sahne (17)
Samstag 02.07.22	Hühnersuppentopf (19) mit Nudeln (11a,13) Moccapudding mit Sahne (17)	Käsecremesuppe (7,11a.c,17) mit Suppenklößchen (11a,13) Moccapudding mit Sahne (17)	Gemüsesuppentopf (19) mit Nudeln (11a,13) Moccapudding mit Sahne (17)
Sonntag 03.07.22	Geb. Schweinekrustenbraten (20), mit Bratensoße (6,11a.c,16,19,20), Sommergemüse (17) und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahne- Creme (17)	Ged. Schweinerollbraten (20), mit Geflügel- soße (6,11a,17), Blumenkohl (17) und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahne- Creme (17)	Gemüse- Soufflé (11a,13,17) mit Rahmsoße (11a.c,17), Sommergemüse (17) und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahne- Creme (17)
Montag 04.07.22	Schinkennudeln (1,2,4,11a,13) mit Tomatensoße(11a,17) und Rettichsalat(17) Kompott	Piroggen (11a,17) mit zerl. Butter (17), Kräuter- Dip (17) und Salat (20) Kompott	Geb. Kartoffelecken (11a,13,17) mit Kräuter- Dip (17) und Salat (20) Kompott
Dienstag 05.07.22	Himmel und Erde (1,2,4,17) mit Bratwurst (4,20) 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. Eiererzeugnisse | 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:

