

Speiseplan

Woche 10	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 04.03.26	Bunter Kartoffeleintopf (19) mit Bockwurst (1,2) Fruchtjoghurt (17)	Bunter Kartoffeleintopf (19) mit Fleischklößchen (11a,13) Fruchtjoghurt (17)	Mediterraner Gemüseeintopf (11a,13,19) mit Gnocchis(13) Fruchtjoghurt (17)
Donnerstag 05.03.26	Szegediner Gulasch (2,11a,c,16,19) mit Kartoffelklößen (2,24) Frischobst	Fleischklößchen (11a,13) in brauner Soße (11a,c,16,19), dazu Kohlrabigemüse (17) und Kartoffelpüree (17) Frischobst	Gemüsegulasch (19) mit geröstetem Sesam (21), Spätzle(11a,13) und Wachsbohnsalat Frischobst
Freitag 06.03.26	Gedämpftes Lachsfilet (14) auf Blattspinat (17), mit Butter-Zitronen-Soße (11a,c,17), dazu Salzkartoffeln Doppeldecker (7,17)	Gedämpftes Lachsfilet (14) auf Gemüsestreifen (19), mit heller Soße (11a,c,17) und Salzkartoffeln Doppeldecker (7,17)	Veget. Lasagne (11a,13,17,19) mit Tomatensoße (11a,17) Doppeldecker (7,17)
Samstag 07.03.26	Bauerntopf , mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika und Kartoffelwürfel Fruchtquarkspeise (17)	Blumenkohlcremesuppe (2,11a,17) mit Fleischklößchen (11a,13) Fruchtquarkspeise (17)	Blumenkohlcremesuppe (2,11a,17) mit Kräutern Fruchtquarkspeise (17)
Sonntag 08.03.26	Kasselerbraten (1,2,4) mit brauner Soße (11a,c,16,19), grünen Bohnen (17) und Salzkartoffeln Panna Cotta (17) mit Fruchtsoße	Gedämpfter Braten mit brauner Soße (11a,c,16,19), Pariser Karotten (17) und Salzkartoffeln Panna Cotta (17) mit Fruchtsoße	Geb. Käse (11a,17) mit Preiselbeeren, Pariser Karotten (17) und Salzkartoffeln Panna Cotta (17) mit Fruchtsoße
Montag 09.03.26	Gebackener Kaiserschmarrn (11a,13,17) mit Rosinen (24) und heißen Kirschen Pfirsichkompott	Gemüse- Kartoffelauflauf (13,17,19) mit Käsesoße (11a,c,17) und Salat (17,20) Pfirsichkompott	Gebackener Kaiserschmarrn (11a,13,17) mit Rosinen (24) und heißen Kirschen Pfirsichkompott
Dienstag 10.03.26	Putengeschnetzeltes (11a,17) mit Gemüsestreifen, gewürfelten Äpfeln und Kräuterreis (17) Paradiescreme (17)	Gemüseragout (11a,c,17,19) mit Fleischklößchen (11a,13) und Salzkartoffeln Paradiescreme (17)	Gefülltes Gemüse mit Couscous (11a,19), dazu Kräutersoße (11a,c,17) und Salzkartoffeln und Eisbergsalat (20) Paradiescreme (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. Walnüsse |
| 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. 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 **9,30 €**
- **Wir kochen** täglich **frisch**

Kontakt:

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

Verantwortliche Stelle: Herr Kretschmer

Bild des Monats:

