

# Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
<b>Mittwoch</b> 22.06.22	<b>Geb. Hähnchenkeule</b> mit Geflügelsoße(11a,17), Erbsen- Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln (2) Nektarinenpudding (17) mit Sahne(17)	<b>Ged. Hähnchenkeule</b> mit Geflügelsoße(11a,17), Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln (2) Nektarinenpudding (17) mit Sahne(17)	<b>Gebackener Käse</b> (11a,b,13,17,19) mit Preiselbeeren, Erbsen-Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln (2) Nektarinenpudding (17) mit Sahne(17)
<b>Donnerstag</b> 23.06.22	<b>Hack- Lasagne</b> (11a,17) mit Tomatensoße (11a) und Eisbergsalat (20)  Buttermilchdessert (17)	<b>Ged. Fleischkäse</b> (1,2,3,4) mit brauner Soße (11a.c,16,19), Salzkartoffeln (2) und Kohlrabi (17) Buttermilchdessert (17)	<b>Grillgemüse- Lasagne</b> (11a,17) mit Tomatensoße (11a) und Eisbergsalat (20)  Buttermilchdessert (17)
<b>Freitag</b> 24.06.22	<b>Brathering</b> (3,5,7,11a,14,16,20) mit Röstkartoffeln (1,2,4), Remoulade (1,5,7,311a,13,17,20) und Wachsbohnenalat Obst	<b>Ged. Fischroulade</b> (14,17,19) mit Dillsoße (11a.c,17), Wachsbohnenalat und Salzkartoffeln (2)  Obst	<b>Broccoli- Knusper-Nuggets</b> (11a,13,16,17) mit Röstkartoffeln (2), Remoulade (1,5,7,311a,13,17,20) und Salat (17,20) Obst
<b>Samstag</b> 25.06.22	<b>Schnippelbohnen- Eintopf</b> (2,19) mit Rindfleisch und Baguette (11a) Fruchtquarkspeise (17)	<b>Möhreneintopf</b> (2,19) mit Fleischklößchen (11a,13) und Baguette (11a) Fruchtquarkspeise (17)	<b>Möhreneintopf</b> (2,19) mit Zwiebackklößchen (11a,13,17) und Baguette (11a) Fruchtquarkspeise (17)
<b>Sonntag</b> 26.06.22	<b>Geb. Allgäuer Braten</b> (1,2,7,17) mit Bratensoße (6,11a.c,16,19), Kaiser-Gemüse (17) und Salzkartoffeln (2) Weinschaumcreme (6,17)	<b>Ged. Schweinerollbraten</b> (20) mit Bratensoße (11a.c,16,19), Schwarzwurzel-Gemüse (2,11a.c,17) und Salzkartoffeln (2) Weinschaumcreme (6,17)	<b>Gemüseschnitzel</b> (11a.d,19) mit Kräuter-Soße (11a.c,17), Kaisergemüse (17) und Salzkartoffeln (2) Weinschaumcreme (6,17)
<b>Montag</b> 27.06.22	<b>Tomatenragout</b> (17) mit Rührei (13,17) und Salzkartoffeln (2) Schokopudding (17) auf Birnenwürfel	<b>Rahmspinat</b> (17) mit Rührei (13,17) und Salzkartoffeln (2) Schokopudding (17) auf Birnenwürfel	<b>Pfannkuchen</b> (11a,13,17) mit süßer Quarkfüllung (17) und Zimt- Zucker Schokopudding (17) auf Birnenwürfel
<b>Dienstag</b> 28.06.22	<b>Bunter Nudelsalat</b> (5,7,11a,13,17,20) mit Dt. Beefsteak (11a,13,20) und Senf Vanillepudding (17) mit Fruchtsoße	<b>Gemüse-Auflauf</b> (13,17,19) mit Käse-soße (11a.c,17) und Salat (20) Vanillepudding (17) mit Fruchtsoße	<b>Bunter Nudelsalat</b> (5,7,11a,13,17,20) mit vegetarischer Bockwurst (11a,13) und Senf Vanillepudding (17) mit Fruchtsoße

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**

### Bild des Monats:

