

Speiseplan

Woche 27-2	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 03.07.24	Cremiger Kartoffeleintopf (17,19) mit Bockwurst (1,2,4) Fruchtcocktail	Nudelsuppentopf (11a,13,19) mit Rindfleisch Fruchtcocktail	Cremiger Kartoffeleintopf (17,19) mit vegetarischem Würstchen (2,11a,16,17) Fruchtcocktail
Donnerstag 04.07.24	Gebackene Hähnchenkeule mit Geflügelsoße (11a,17), Erbsen- Möhren - Gemüse (17) und Salzkartoffeln (17) Fruchtquarkspeise (17)	Gedämpfte Hähnchenbrust mit Geflügelsoße(11a,17), Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln (17) Fruchtquarkspeise (17)	Gemüsebratling (11a,16,19,20) mit heller Soße (11a.c,17), Erbsen- Möhren- Gemüse (17) und Salzkartoffeln (17) Fruchtquarkspeise (17)
Freitag 05.07.24	Süß – Saurer Brathering (3,5,7,11a,14,16,20) mit Röstkartoffeln (1,2,4) und Remoulade (1,5,13,17,20), dazu Rettichsalat Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Gedünstetes Fischfilet (14) mit Kräutersoße (11.a,17), Salzkartoffeln und Tomatensalat Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Zwei gekochte Eier (13) in Senfsoße (11a.c,17,20), mit Kartoffelbrei (17) und Salat Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 06.07.24	Sommerlicher Gemüseeintopf (17,19) mit Fleischeinlage Puddingbecher (17)	Hühnersuppentopf (17,19) mit Reis Puddingbecher (17)	Sommerlicher Gemüseeintopf (17,19) mit Croutons (11a,17) Puddingbecher (17)
Sonntag 07.07.24	Saftige Schweineroulade (20) mit Braten-Soße (6,11a.c,16,19), Brokkoli mit Mandel-Butter (17,18a) und Salzkartoffeln Milcheis (7,17) / Fruchtgrütze mit Sahne (17)	Gedünsteter Schweinebraten (20) mit Bratensoße (11a.c,16,19), Blumenkohl (17) und Salzkartoffeln Milcheis (7,17) / Fruchtgrütze mit Sahne (17)	Gebackener Gouda (11a.b,17) mit Kräutersoße (11a.c,17), Brokkoli mit Mandel-Butter (17,18a) und Salzkartoffeln Milcheis (7,17) / Fruchtgrütze mit Sahne (17)
Montag 08.07.24	Bechamel Kartoffeln (11a,c,17) mit Bockwurst Kompott	Marillen- Topfenknödel (11a,13,17) in Vanillesoße Kompott	Käsespätzle (11a,13,17) mit Röstzwiebeln dazu frischer Salat (17,20) Kompott
Dienstag 09.07.24	Klopse „Königsberger-Art“ (11a,13,20) in Kapernsoße (11a.c,17), mit Salzkartoffeln und rote Bete (5) Buttermilchdessert (17)	Fleischklößchen (11a,13) in brauner Soße (11a.c,16,19), dazu Kohlrabigemüse (17) und Salzkartoffeln Buttermilchdessert (17)	Vegetarische Klößchen (11a,13,16) in heller Soße (11a.c,16,19), dazu Petersilienkartoffeln und rote Bete (5) Buttermilchdessert (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. Sesamsamerzeugnisse |
| 15. Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse | 22. Lupine u. Lupinerzeugnisse |
| 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 **8,80 €**
- Wir kochen **selbst**, auch das Dessert!

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:

