

Speiseplan

Woche 23	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 03.06.26	Bauerntopf (2,11a,17) mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika und Kartoffeln Birne Helene (17)	Blumenkohlcremesuppe (2,11a,17) mit Fleischklößchen (11a,13) Birne Helene (17)	Blumenkohlcremesuppe (2,11a,17) mit Kräutern Birne Helene (17)
Donnerstag 04.06.26	Gefüllte Paprikaschote (11a,13) mit fruchtiger Tomatensauce (11a,17) und Kräuterreis (17) Pistazienpudding (7,17,18c) mit Sahne (17)	Gebührte Hackfleischbällchen (13,17) in heller Sauce (11a.c,17), mit Salzkartoffeln und Salat (20) Pistazienpudding (7,17,18c) mit Sahne (17)	Vegetarische Paprikaschote (11a,19) mit Tomatensauce (11a) und Kräuterreis (17) Pistazienpudding (7,17,18c) mit Sahne (17)
Freitag 05.06.26	Süß – Saurer Brathering (3,5,7,11a,14,16,20) mit Röstkartoffeln (1,2,4) und Remoulade (1,5,13,17,20), dazu Wachsbohnen- Salat Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Gedünstetes Fischfilet mit Kräutersoße (11.a,17), Salzkartoffeln und Tomatensalat Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Kürbis- Falafelbällchen mit Kräutersoße (11a.c,17) und Salzkartoffeln, dazu Tomatensalat Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 06.06.26	Schnippel-Bohnen Eintopf (2,19) mit Schweinefleisch Fruchtquarkspeise (17)	Tortellini- Eintopf (1,11a,13,17,19) mit Huhnfleisch Fruchtquarkspeise (17)	Tortellini- Eintopf (1,11a,13,17,19) mit buntem Gemüse Fruchtquarkspeise (17)
Sonntag 07.06.26	Truthahnrollbraten mit Bratensoße (6,11a.c,16,19) und Romanesco (17), dazu Salzkartoffeln Panna Cotta (17) mit Fruchtsoße	Ged. Truthahnrollbraten mit Bratensoße (11a.c,16,19), Kaisergemüse (17) und Salzkartoffeln Panna Cotta (17) mit Fruchtsoße	Gemüsenuggets (11a,17) mit Rahmsoße (11a.c,16,17,19), Kaisergemüse (17) und Salzkartoffeln Panna Cotta (17) mit Fruchtsoße
Montag 08.06.26	Pellkartoffeln mit bunt angemachtem Kräuter- Quark (17) Fruchtcocktail	Schinkenragout (1,2,4,11a.c,17) mit Fingermöhren (17) und Salzkartoffeln (2) Fruchtcocktail	Pfannkuchen (11a,13,17) gefüllt mit Heidelbeeren Fruchtcocktail
Dienstag 09.06.26	Cordon Bleu vom Huhn (1,2,4,7,11a,17) mit Geflügelsoße (11a), dazu Erbsenpüree (17) und Salzkartoffeln Grießpudding (17) mit Schokosoße (17)	Ged. Hähnchenbrust mit Geflügelsoße (11a), Kohlrabi (17) und Salzkartoffeln Grießpudding (17) mit Schokosoße (17)	Vegetarisches Cordon Bleu (11a) mit heller Soße (11a.c,17), dazu Erbsenpüree (17) und Salzkartoffeln Grießpudding (17) mit Schokosoße (17)

Wissenswertes:

Zusatzstoffe:

- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| 1. mit Konservierungsstoffen | 5. mit Süßungsmitteln |
| 2. mit Antioxidationsmitteln | 6. mit Alkohol |
| 3. mit Geschmacksverstärker | 7. mit Farbstoffen |
| 4. mit Phosphaten | |

Allergene:

- | | |
|--|--|
| 11. <u>Glutenhaltiges 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. Sesamerzeugnisse |
| 15. Erdnüsse u. Erdnüsseerzeugnisse | 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 **9,30 €**
- **Wir kochen** täglich **frisch**

Kontakt:

Bei Anregungen und Fragen:

Telefon : 0511-8389-185

Fax : 0511-8389-181

Verantwortliche Stelle:

Herr Kretschmer

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

Bild des Monats:

