

# Speiseplan

Woche 25-6	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
<b>Mittwoch</b> 19.06.24	<b>Marktgemüse Eintopf</b> (19) mit Fleischeinlage Obstsalat auf Joghurt (17)	<b>Leichte Tomatencremesuppe</b> (11a,17) mit Nudeln (11a,13) und Fleischeinlage Obstsalat auf Joghurt (17)	<b>Leichte Tomatencremesuppe</b> (11a,17) mit Nudeln (11a,13) Obstsalat auf Joghurt (17)
<b>Donnerstag</b> 20.06.24	<b>Cordon Bleu vom Hähnchen</b> (1,2,4,11a,17) in Geflügelsoße, dazu Erbspüree (17) und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding (17) mit Vanillesoße (17)	<b>Gedünsteter Geflügel-Fleischkäse</b> (1,2,4,7) in Geflügelsoße, dazu Karotten (17) und Kartoffeln Schokoladenpudding (17) mit Vanillesoße (17)	<b>Vegetarisches Cordon Bleu</b> (11a) in leckerer Soße (11a,16,17) dazu Karotten (17) und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding (17) mit Vanillesoße (17)
<b>Freitag</b> 21.06.24	<b>Matjes „Hausfrauen-Art“</b> (1,5,11a,13,14,17,20) mit gebutterten Dillkartoffeln  Pfirsich Melba (17)	<b>Gedünsteter Seelachs</b> (14) auf Gemüse- Streifen (19), in heller Soße (11a.c,17) dazu Salzkartoffeln Pfirsich Melba (17)	<b>Gebackener Käse</b> (11a,13,17) in Kräutersoße (11a.c,17) dazu Salzkartoffeln  Pfirsich Melba (17)
<b>Samstag</b> 22.06.24	<b>Traditioneller Karotten-Kartoffel- Eintopf</b> (19) mit Rindfleisch Fruchtjoghurt (17)	<b>Tortellini- Eintopf</b> (1,11a,13,17,19) mit Hühnerfleisch Fruchtjoghurt (17)	<b>Tortellini- Eintopf</b> (1,11a,13,17,19) mit buntem Gemüse Fruchtjoghurt (17)
<b>Sonntag</b> 23.06.24	<b>Gefüllter Spießbraten</b> (1,2) mit Braten- Soße (6,11a.c,16,19), dazu Kaisergemüse (17) und Salzkartoffeln Schwarzwälder-Kirschcreme	<b>Gedämpfter Schweinebraten</b> (20) mit Bratensoße (11a,16,19), dazu Pastinaken (17) und Salzkartoffeln Schwarzwälder-Kirschcreme	<b>Gemüsetasche „Vital“</b> (11a,13,17,19) mit Kräutersoße (11a.c,17), dazu Kaisergemüse (17) und Salzkartoffeln Schwarzwälder-Kirschcreme
<b>Montag</b> 24.06.24	<b>Milchreis</b> (17) mit Zimt & Zucker und Butter (17) Apfelkompott (2)	<b>Leichtes Frikassee vom Spargel</b> (11a.c,17) mit Kochschinkenstreifen (1,2,4) und Kartoffeln Apfelkompott (2)	<b>Gemüsegulasch</b> (19) mit geröstetem Sesam (21) und Petersilienkartoffeln Apfelkompott (2)
<b>Dienstag</b> 25.06.24	<b>Schwedische Köttbullar</b> (11a,13,17,20) in braune Soße (11a,16,19), dazu Preiselbeeren Salzkartoffeln und Blattsalat (17,20) Buttermilchdessert (17)	<b>Fleischklößchen</b> (11a,13) in brauner Soße (11a.c,16,19), dazu Kohlrabigemüse (17) und Salzkartoffeln Buttermilchdessert (17)	<b>Spinatklöße</b> (11a,13,16,19), in heller Soße (11a.c,17), dazu Salzkartoffeln und Blattsalat (17) 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. 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 8,25 €**

## 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:

