

Speiseplan

Woche 21	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 20.05.26	Bunter Reis- Gemüse Eintopf (19) mit Schweinefleisch Schwarzwalddessert (17)	Bunter Reis- Gemüse Eintopf (19) mit Schweinefleisch Schwarzwalddessert (17)	Tortellini- Eintopf (1,11a,13,17,19) mit buntem Gemüse Schwarzwalddessert (17)
Donnerstag 21.05.26	Ged. Mortadella (1,2,4) in Rahmsoße (11a.c,17), dazu Blumenkohl (17) und Salzkartoffeln Pistazienpudding (7,17) mit Sahne (17)	Nudel- Gemüseauflauf (11a,13,17) mit Käse (17) überbacken, dazu Tomatensoße (11a) Pistazienpudding (7,17) mit Sahne (17)	Nudel- Gemüseauflauf (11a,13,17) mit Käse (17) überbacken, dazu Tomatensoße (11a) Pistazienpudding (7,17) mit Sahne (17)
Freitag 22.05.26	Schlemmerfilet „Bordelaise“ (14) mit Senfsoße (11a.c,17), Spargelsalat und Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Ged. Fisch auf Gemüstreifen, mit heller Soße (11a.c,17) und Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Zwei gekochte Eier in Senfsoße (11a.c,17), mit Spargelsalat und Kartoffelpüree (17) Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 23.05.26	Pastinakencremesuppe (19) mit Fleischklößchen (13) Erdbeerquarkspeise (17)	Wachsbohne Eintopf (2,19) mit Schweinefleisch Erdbeerquarkspeise (17)	Wachsbohne Eintopf (2,19) mit Kräutern Erdbeerquarkspeise (17)
Pfingst- Sonntag 24.05.26	Schweineschnitzel (11a,13) mit Stangenspargel, Sc. Hollandaise (13,17,19) und Salzkartoffeln (2) Erdbeeren mit Sahne (17)	Gedünstetes Schweinefilet (20) mit Bratensoße (11a.c,16,19), Spargel und Brösel- Butter (11a,17), dazu Salzkartoffeln (2) Erdbeeren mit Sahne (17)	Gemüsebratling (7,11a,17) mit Rahmsoße (11a.c,17), dazu Romanesco (17) und Salzkartoffeln Erdbeeren mit Sahne (17)
Pfingst- Montag 25.05.26	Kalbsgulasch (6,11a.c,16,19) mit Broccoli, Mandelbutter (17,18a) und Herzoginkartoffeln (11a,13) Eis (17) / Cremedessert (17)	Kalbsragout (11a.c,16,19) mit Pariser Karotten (17) und Salzkartoffeln Eis (17) / Cremedessert (17)	Reis- Gemüsepfanne (19) mit Champignons und Kräutersoße (11a.c,17) Eis (17) / Cremedessert (17)
Dienstag 26.05.26	Gefüllte Maultaschen (11a,13,19) mit Käsesoße (11a,17) und rote Beete (5) Aprikosenmus (2)	Gemüse- Maultaschen (11a,13,19) mit Käsesoße (11a,17) und rote Beete (5) Aprikosenmus (2)	Milchnudeln (11a,13,17) mit Backobst (1,15,18) Aprikosenmus (2)

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> | <u>18. 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. 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 **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:

