

Speiseplan

Woche 22-1	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 28.05.25	Steckrübeneintopf (19) mit Schweinefleisch Quarkspeise (17)	Wachsbohneeneintopf (2,19) mit Schweinefleisch Quarkspeise (17)	Wachsbohneeneintopf (2,19) mit Grießklößchen(11a,17) Quarkspeise (17)
Donnerstag 29.05.25 Christi Himmelfahrt	Hühnerfrikassee „indisch“ (11a,c,17) mit Ananas und Banane, dazu Butterreis (17) Vanilletraum (17)	Hühnerfrikassee (11a,c,17) mit Spargel, dazu Kartoffelpüree (17) Vanilletraum (17)	Gemüsefrikassee in heller Soße (11a,c,17,19) mit Butterreis (17) Vanilletraum (17)
Freitag 30.05.25	Dillhappen (1,5,11a,13,14,17,20) mit Salzkartoffeln Obst	Gedünstetes Fischfilet (14) mit Senfsoße (11.a,17,20), Gemüse (17) und Salzkartoffeln Obst	Zwei gekochte Eier (13) in Senfsoße (11a,c,17,20), mit Kartoffelpüree (17) und Salat Obst
Samstag 31.05.25	Möhren-Eintopf (19) mit Kartoffeln und Rindfleisch Kompott	Hühner- Gemüseintopf (11a,13,17,19) mit Nudeln (11a,17) Kompott	Gemüse - Nudleintopf (11a,13,17,19) mit Zwiebackklößchen (11a,13,17) Kompott
Sonntag 01.06.25	Saftiger Schweinebraten (20) mit Bratensoße (6,11a,c,16,19), Brokkoli mit Mandelbutter (17,18a) und Salzkartoffeln Fruchtgrütze mit Sahne (17)	Gedünsteter Schweinebraten (20) mit Bratensoße (11a,c,16,19), Blumenkohl (17) und Salzkartoffeln Fruchtgrütze mit Sahne (17)	Gebackener Gouda (11a,b,17) mit Kräutersoße (11a.c ,17), Brokkoli mit Mandel- Butter (17,18a) und Salzkartoffeln Fruchtgrütze mit Sahne (17)
Montag 02.06.25	Schinkennudeln (1,2,4,11a,13) mit Tomatensoße und Rettichsalat (17,20) Vanillejoghurt (17)	Gemüse- Kartoffelauflauf (13,17,19) mit Kräutersoße (11a.c,17) und Salat (17,20) Kompott	Nudelomelette (11a,13,17) mit Gemüse (17) und Kräutersoße (11a.c,17) Vanillejoghurt (17)
Dienstag 03.06.25	Frikadelle (13,17a,20) mit Senf und buntem Nudelsalat (11a,13,20) Schokopudding mit Sahne (17)	Gedünsteter Fleischkäse (1,2,4) mit Rahmsoße (11a,c,16,17,19), dazu Karotten (17) und Salzkartoffeln Schokopudding mit Sahne (17)	Gemüsefrikadelle (11a,16,19,20) mit Senf und buntem Nudelsalat (11a,13,20) Schokopudding mit Sahne (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. Walnüsse |
| 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 8,80 €

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:

