

Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 03.08.22	Geb. Hähnchenkeule mit Geflügelsoße(11a,17), Erbsen- Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln (2) Nektarinenpudding (17) mit Sahne(17)	Ged. Hähnchenkeule mit Geflügelsoße(11a,17), Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln (2) Nektarinenpudding (17) mit Sahne(17)	Gebackener Käse (11a,b,13,17,19) mit Preiselbeeren, Erbsen-Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln (2) Nektarinenpudding (17) mit Sahne(17)
Donnerstag 04.08.22	Hack- Lasagne (11a,17) mit Tomatensoße (11a,17) und Eisbergsalat (20) Obst	Fleischklößchen (13,17) in Tomaten-Soße (11a,17) mit Salzkartoffeln (2) und Eisbergsalat (20) Obst	Gefülltes Gemüse mit Couscous(11a,19), Dillsoße(11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Eisbergsalat (20) Obst
Freitag 05.08.22	Eingelegter Hering in Dillsahne (2,5,7,11a,14,17,20) mit Pellkartoffeln Schokopudding mit Vanillesoße (17)	Ged. Fischroulade (14,17,19) mit Dillsoße (11a.c,17), Wachsbohnenalat und Salzkartoffeln (2) Schokopudding mit Vanillesoße (17)	Gemüse-Nuggets (11a,13,16,17) mit Dip(17), Salzkartoffeln (2) und Wachsbohnenalat Schokopudding mit Vanillesoße (17)
Samstag 06.08.22	Schnippelbohnen- Eintopf (2,19) mit Rindfleisch und Baguette (11a) Fruchtquarkspeise (17)	Möhreneintopf (2,19) mit Fleisch-Klößchen (11a,13) und Baguette (11a) Fruchtquarkspeise (17)	Möhreneintopf (2,19) mit Frittaten(11a,13) und Baguette (11a) Fruchtquarkspeise (17)
Sonntag 07.08.22	Geb. Putenrollbraten (20) mit Geflügelsoße (6,11a,17), Sommer-Gemüse (17) und Salzkartoffeln (2) Weinschaumcreme (6,17)	Ged. Putenrollbraten (20) mit Geflügel-Soße (11a.c,16,19), Schwarzwurzel-Gemüse (2,11a.c,17) und Salzkartoffeln (2) Weinschaumcreme (6,17)	Gemüseschnitzel (11a.d,19) mit Kräuter-Soße (11a.c,17), Sommergemüse (17) und Salzkartoffeln (2) Weinschaumcreme (6,17)
Montag 08.08.22	Tomatenragout (17) mit Rührei (13,17) und Salzkartoffeln (2) Grießpudding (11a,17) mit Fruchtmus	Rahmspinat (17) mit Rührei (13,17) und Salzkartoffeln (2) Grießpudding (11a,17) mit Fruchtmus	Pfannkuchen (11a,13,17) mit süßer Quarkfüllung (17) und Zimt- Zucker Grießpudding (11a,17) mit Fruchtmus
Dienstag 09.08.22	Geb. Hirtenrolle (11a,13,16,17) mit brauner Soße (11a.c,16,19), Salzkartoffeln (2) und Wirsinggemüse(11a,17) Kompott	Schweineragout (11a.c,17) mit Kartoffel-Püree (2,17) und Salat (20) Kompott	Grillgemüse- Lasagne (11a,17) mit Gemüsesoße (11a,19) und Eisbergsalat (20) Kompott

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. 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 6,50 €

Kontakt:

Bei Anregungen und Fragen: Telefon: 0511-8389-185
Fax: 0511-8389-181

Verantwortliche Stelle: Frau Albrecht

Bild des Monats:

