

Speiseplan

Woche 23-4	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 05.06.24	Spargelcremesüppchen (17,19) mit Klößchen (13) und Kartoffelwürfeln Fruchtjoghurt (17)	Gemüse-Reiseintopf (19) mit Fleischklößchen (11a,13) Fruchtjoghurt (17)	Gemüse-Reiseintopf (19) mit Kräutern und Zwiebackklößchen(11a,13,17) Fruchtjoghurt (17)
Donnerstag 06.06.24	Hähnchenschnitzel (7,11a,c,17) mit Geflügelsoße(11a,17), dazu Familiengemüse (17) und Salzkartoffeln Schokopudding mit Sahne (17)	Gedünstete Hühnerbrust mit Geflügelsoße (11a,17), dazu Broccoli (17) und Salzkartoffeln Schokopudding mit Sahne (17)	Gemüsefrikadelle (11a,13) mit heller Soße (11a,c,17), dazu Familiengemüse (17) und Salzkartoffeln Schokopudding mit Sahne (17)
Freitag 07.06.24	Gedämpfter Wildlachs (14) auf Gemüse-Streifen (19), in einer Butter-Zitronen-Soße (11a,c,17) dazu Salzkartoffeln Quarkspeise (17)	Gedünsteter Wildlachs (14) auf Gemüse-Streifen (19), in heller Soße (11a,c,17) dazu Salzkartoffeln Quarkspeise (17)	Gemüseauflauf (13,17,19) mit Kräutersoße und Salzkartoffeln (11a,c,17) und Salat (20) Quarkspeise (17)
Samstag 08.06.24	Italienischer Gemüseeintopf (11a,13,19) mit Fleischklößchen (11a,13) Kompott	Bunter Gemüseeintopf (19) mit Bockwürstchen (1,2,4) Kompott	Bunter Gemüseeintopf (19) mit vegetarischem Würstchen (7,13) Kompott
Sonntag 09.06.24	Zarte Rinderbrust in Meerrettichsoße (2,11a,c,17,24), Bouillonkartoffeln (19) und rote Bete (5) Moccacreme (17)	Zarte Rinderbrust in heller Soße (11a,c,17), Kaisergemüse (17) und Salzkartoffeln Moccacreme (17)	Gemüsesoufflé (11a,13,17) mit Butter-Soße (11a,c,17), Kaisergemüse (17) und Salzkartoffeln Moccacreme (17)
Montag 10.06.24	Schinkennudeln (1,2,4,11a,13) mit Käse-Sahnesoße (11a,c,17) und Salat (20) Buttermilchdessert (17)	Gemüse- Kartoffelauflauf (2,13,17,19) mit Kräutersoße (11a,c,17) und Salat (20) Buttermilchdessert (17)	Pfannkuchen (11a,13,17) gefüllt mit Heidelbeeren Buttermilchdessert (17)
Dienstag 11.06.24	Bratwurst (1,4,20) mit brauner Soße (11a,20) dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree (17) Strudelpudding (7,17)	Gedünsteter Fleischkäse (1,2,4) mit Rahmsoße (11a,c,16,17,19), dazu Karotten (17) und Salzkartoffeln Strudelpudding (7,17)	Vegetarische Bratwurst (11a,13) mit Rahmsoße (11a,c,16,17,19), dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln Strudelpudding (7,17)

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. 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 8,25 €

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:

