

Speiseplan

Woche 28	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 08.07.26	Cremiger Kohlrabieintopf (17,19) mit Suppenklößchen (11a,13) Pfirsich Melba (17)	Reis - Gemüseeintopf (19) mit Hühnerfleisch Pfirsich Melba (17)	Cremiger Kohlrabieintopf (17,19) mit Kräutern und Croutons (11a) Pfirsich Melba (17)
Donnerstag 09.07.26	Schweineschnitzel „Jäger-Art“ (11a,13) mit Pilzrahmsauce (11a,c,16,17,19), Salzkartoffeln und Farmersalat (5,11a,13,19,20) Strudelpudding (7,17)	Gedünsteter Fleischkäse (1,2,4) mit Rahmsauce (11a,c,16,17), Broccoli (17) und Salzkartoffeln (2) Strudelpudding (7,17)	Veget. Gemüseschnitzel (11a,d) mit Pilzrahmsauce (11a,c,16,19), Salzkartoffeln und Farmersalat (5,11a,13,19,20) Strudelpudding (7,17)
Freitag 10.07.26	Fisch- Gemüseauflauf (13,17) mit Dillsoße (11a,c,17) und Salzkartoffeln Fruchtgrütze (7) mit Vanillesoße (17)	Fisch- Gemüseauflauf (13,17) mit Dillsoße (11a,c,17) und Salzkartoffeln Fruchtgrütze (7) mit Vanillesoße (17)	Bunte Gemüsepfanne (17,19) mit heller Soße (11a,c,13) und Salzkartoffeln Fruchtgrütze (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 11.07.26	Bunter Kartoffeleintopf (19) mit Bockwurst (1,2) Fruchtjoghurt (17)	Bunter Kartoffeleintopf (19) mit Fleischklößchen (11a,13) Fruchtjoghurt (17)	Gemüseeintopf (11a,13,19) mit Gnocchis (2,11a) und Kräutern Fruchtjoghurt (17)
Sonntag 12.07.26	Zarte Rinderbrust in Meerrettichsoße (2,11a,c,17,24), Bouillionkartoffeln (19) und rote Beete (5) Eis (17) / Cremespeise (17)	Zarte Rinderbrust in Heller Soße (11a,c,17), mit buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Eis (17) / Cremespeise (17)	Geb. Käse (11a,17) mit Rahmsoße (11a,c,17), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Eis (17) / Cremespeise (17)
Montag 13.07.26	Schwäbische Spätzle (13,17,19) mit Gemüsesoße (11a,c,17) und Röstzwiebeln (11a) Aprikosenkompott (2)	Gefüllte Piroggen (11a,17) mit Butter (17), Schmand-Dip (17) und Salat (17,20) Aprikosenkompott (2)	Schwäbische Spätzle (13,17,19) mit Gemüsesoße (11a,c,17) und Röstzwiebeln (11a) Aprikosenkompott (2)
Dienstag 14.07.26	Piccata Milanese (13,17) mit Tomatensoße (11a,17), dazu Salat (17,20) und Nudeln (11a,13) Obst	Gedämpfte Hühnerbrust mit Geflügelsoße (11a,c,17), dazu buntes Gemüse (17) und Salzkartoffeln Obst	Gemüsefrikadelle (11a,13) mit Tomatensoße (11a,17), dazu Salat (17,20) und Nudeln (11a,13) Obst

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 **12,50 €**
- **Wir kochen** täglich **frisch**

Kontakt:

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

Verantwortliche Stelle: Herr Kretschmer

Bild des Monats:

