

Speiseplan

Woche 26	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 24.06.26	Wachsbohneintopf (17,19) mit Schweinefleisch und Kartoffelwürfel Birne Helene (17)	Leichte Tomatencremesuppe (11a,17) mit Nudeln (11a,13) und Fleischeinlage Birne Helene (17)	Leichte Tomatencremesuppe (11a,17) mit Nudeln (11a,13) und Kräutern Birne Helene (17)
Donnerstag 25.06.26	Wurstgoulasch (1,2,4) mit Spätzle (11a,13) Eisbergsalat (17) Fruchtjoghurt (17)	Spargelragout (11a,c,17) mit Suppenklößchen (13), Kartoffelbrei (17) und Eisbergsalat (17) Fruchtjoghurt (17)	Spätzle- Omelette (11a,13,17,19) mit Tomatensoße(11a) und Eisbergsalat (17) Fruchtjoghurt (17)
Freitag 26.06.26	Gebratenes Hokifilet (11a,13,14) in einer hellen Soße (11a,17), mit grünen Bohnen (17) und Petersilienkartoffeln Kirschgrütze mit Vanillesoße (17)	Gedämpftes Fischfilet auf Gemüsestreifen (19), mit heller Soße (11a,c,17) und Salzkartoffeln Kirschgrütze mit Vanillesoße (17)	Blumenkohl-Käse-Medailon (11a,17) in einer hellen Buttersoße (11a,17), dazu Petersilienkartoffeln Kirschgrütze mit Vanillesoße (17)
Samstag 27.06.26	Bunter Hühner- Suppentopf (19) mit Nudeln (11a,13,17) und Gemüse Fruchtquark (17)	Käsecremesuppe (7,11a,c,17) mit Suppenklößchen (11a,13) Fruchtquark (17)	Käsecremesuppe (7,11a,c,17) mit Porree und Kräutern (11a,13) Fruchtquark (17)
Sonntag 28.06.26	Gefüllter Schweinebraten (20) mit Rotweinsoße (6,11a.c,16,19), dazu Blumenkohl (17) und Salzkartoffeln Bayerische Creme (7,17)	Gedämpfter Schweinebraten mit Bratensoße (11a.c,16,19), Pariser Karotten (17) und Salzkartoffeln Bayerische Creme (7,17)	Gemüseschnitzel (11a.d,17,19) mit Petersiliensoße (11a.c,17), dazu Blumenkohl (17) und Salzkartoffeln Bayerische Creme (7,17)
Montag 29.06.26	Bechamelkartoffeln (1,2,4,11a.c,17) mit Bockwurst (1,2,4) Buttermilchdessert (17)	Gemüse- Tortellinis (1,11a,13,17) mit Käsesoße (7,11a.c,17) und Salat (17,20) Buttermilchdessert (17)	Veg. Bechamelkartoffeln (11a.c,17) mit Veget. Wurst (11a,13) Buttermilchdessert (17)
Dienstag 30.06.26	Putengeschnetzeltes (11a.c,16,19) mit Kräuterreis (17), Krautsalat und Zaziki (17) Obstsalat auf Vanillejoghurt (17)	Putenragout (11a.c,17) mit Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln Obstsalat auf Vanillejoghurt (17)	Gemüse-Reispfanne (17,19) mit Krautsalat und Zaziki (17) Obstsalat auf Vanillejoghurt (17)

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. 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 **9,30 €**
(ab **01.07.26** erhöht sich der Menüpreis auf **12,50 €**)
- **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:

