

Speiseplan

Woche 33	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 13.08.25	Traditioneller Graupeneintopf (17,19) mit Schweinefleisch Obstsalat mit Sahne (17)	Wachsbohneeneintopf (2,19) mit Schweinefleisch Obstsalat mit Sahne (17)	Wachsbohneeneintopf (2,19) mit Zwiebackklößchen(11a,17) Obstsalat mit Sahne (17)
Donnerstag 14.08.25	Hühnerfrikassee (6,11a,17) mit Spargel, Erbsen und Champignons, dazu Butterreis (17) und Rote-Bete-Salat (5) Grießpudding (17) mit Fruchtsoße	Hühnerfrikassee (11a,c,17) mit Spargel, dazu Kartoffelbrei (17) und Rote-Bete-Salat (5) Grießpudding (17) mit Fruchtsoße	Gemüsefrikassee in heller Soße (11a,c,17,19), dazu Butterreis (17) und Rote-Bete-Salat (5) Grießpudding (17) mit Fruchtsoße
Freitag 15.08.25	Gedämpftes Lachsfilet (14) auf Blattspinat (17), mit einer Butter-Zitronen-Soße (11a,c,17), dazu Salzkartoffeln Kirschgrütze mit Vanillesoße (17)	Gedämpftes Lachsfilet (14) auf Gemüsestreifen (19), mit heller Soße (11a,c,17) und Salzkartoffeln Kirschgrütze mit Vanillesoße (17)	Blumenkohl „polnisch“ (11a,13,17) mit Salzkartoffeln Kirschgrütze mit Vanillesoße (17)
Samstag 16.08.25	Lauchcreme-Suppe (2,11a,17) mit Hackfleisch Fruchtquarkspeise (17)	Tomatencremesuppe (11a,17) mit Suppenklößchen (11a,13) und Nudeln (11a,13) Fruchtquarkspeise (17)	Tomatencremesuppe (11a,17) mit Nudeln (11a,13) und Kräutern Fruchtquarkspeise (17)
Sonntag 17.08.25	Saftige Schweineroulade (20) mit Bratensoße (6,11a,c,16,19), Brokkoli mit Mandel-Butter (17) und Salzkartoffeln Bayerische Creme (7,17)	Gedünsteter Schweinebraten (20) mit Bratensoße (11a,c,16,19), Blumenkohl (17) und Salzkartoffeln Bayerische Creme (7,17)	Gebackener Gouda (11a,b,17) mit Kräutersoße (11a,c,17), Brokkoli mit Mandel-Butter (17) und Salzkartoffeln Bayerische Creme (7,17)
Montag 18.08.25	Milchreis (17) mit Zimt & Zucker und Butter (17) Apfelmus (2)	Gemüse- Tortellinis (1,11a,13,17) mit Käsesoße (7,11a,c,17) und Salat (17,20) Apfelmus (2)	Milchreis (17) mit Zimt & Zucker und Butter (17) Apfelmus (2)
Dienstag 19.08.25	Gulasch vom Rind und Schwein (19) mit Schwäbischen Spätzle (11a,13,17) und Rettichsalat (17) Strudelpudding (17)	Wurstragout (11a,c,17,19) mit Kartoffelstampf (2,17) und Salat (17,20) Strudelpudding (17)	Gemüseomelette (13,19) mit heller Soße (11a,c,17), Salzkartoffeln (2) und Salat (17,20) Strudelpudding (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 **9,30 €**
- **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:

