

Speiseplan

Woche 34	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 19.08.26	Graupeneintopf (17,19) mit Kasselerwürfel (1,2,4) und Kartoffeln Pfirsich Melba (17)	Cremiger Kohlrabieintopf (17,19) mit Suppenklößchen (11a,13) Pfirsich Melba (17)	Cremiger Kohlrabieintopf (17,19) mit Kräutern Pfirsich Melba (17)
Donnerstag 20.08.26	Gemischtes Goulasch (11a,c,16,19) mit Spätzle (11a,13,17) und Rotkohlsalat Strudelpudding (7,17)	Gedünsteter Fleischkäse (1,2,4) mit Rahmsauce (11a,c,16,17), Broccoli (17) und Salzkartoffeln (2) Strudelpudding (7,17)	Gemüsegoulasch (11a,c,16,19) mit Spätzle (11a,13,17) und Rotkohlsalat Strudelpudding (7,17)
Freitag 21.08.26	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)	Tomaten- Mozzarella- Teller (17) mit Balsamico-Creme (24), Basilikum, Brot (11a.b) und Butter (17) Fruchtgrütze (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 22.08.26	Bunter Kartoffeleintopf (19) mit Bockwurst (1,2) Fruchtquark (17)	Bunter Kartoffeleintopf (19) mit Fleischklößchen (11a,13) Fruchtquark (17)	Gemüseintopf (11a,13,19) mit Gnocchis (2,11a) und Kräutern Fruchtquark (17)
Sonntag 23.08.26	Gebackener Spießbraten mit Bratensoße (6,11a,c,16,19), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Dessertcreme (17)	Gedämpfter Rollbraten mit Bratensauce (11a,c,16,19), Pariser Karotten (17) und Salzkartoffeln Dessertcreme (17)	Geb. Camembert (11a,17) mit Preiselbeeren, Pariser Karotten (17) und Salzkartoffeln Dessertcreme (17)
Montag 24.08.26	Schinkennudeln (1,2,4,11a,13) mit Käsesoße (7,11a,c,17) und Rettichsalat Fruchtjoghurt (17)	Gemüse- Tortellini (1,11a,13,17) mit Käsesoße (7,11a,c,17) und Salat Fruchtjoghurt (17)	Nudel- Gemüseomelette (11a,13,17) mit Kräutersoße (11a,c,17) und Rettichsalat Fruchtjoghurt (17)
Dienstag 25.08.26	Geb. Hähnchenschnitzel (7,11a,17) mit Geflügelsoße (11a,c,17), Romanobohnen (17) und Butterreis (17) Frischobst	Ged. Hähnchenbrust mit Geflügelsoße (11a,c,17), Gemüse (17) und Kartoffelpüree (2,17) Frischobst	Gebackene Frühlingsrolle (11a,19) mit Currysoße (11a,c,17), Kartoffelpüree (2,17) und Salat (17,20) Frischobst

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. Walnüsse |
| 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. Sesamenerzeugnisse |
| 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:

