

Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 15.06.22	Putengeschnetzeltes „Gyros-Art“ (11a,17) mit Tomatenreis(17), Zaziki (17) und weiße Bohnensalat (2,19) Strudelpudding(17)	Putenragout mit Romanesco (17) und Salzkartoffeln (2) Strudelpudding(17)	Gebackenes Gemüseküchlein (11a,13,17) mit heller Soße (11a.c,17), Romanesco (17) und Salzkartoffeln (2) Strudelpudding(17)
Donnerstag 16.06.22	Klopse „Königsberger- Art“ (11a,13,20) in Kapernsoße (11a.c,17) mit Salzkartoffeln (2) und rote Beete(5) Pistazienpudding(7,17,18c) mit Sahne(17)	Klopse „Königsberger- Art“ (11a,13,20) in heller soße (11a.c,17) mit Salzkartoffeln (2) und rote Beete(5) Pistazienpudding(7,17,18c) mit Sahne(17)	Hausgemachte Gemüsepizza (11a,13,17) mit Salat (20) Pistazienpudding(7,17,18c) mit Sahne(17)
Freitag 17.06.22	Bratfischfilet (11a,13,14,17) mit buntem Kartoffelsalat (2,5,7,11a,13,17,20) und Remoulade (5,11a,13,17,20) Obst	Ged. Schollenfilet mit Zitronensoße (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Salat (20) Obst	Geb. Gemüsestäbchen (11a,13,17) mit buntem Kartoffelsalat (2,5,7,11a,13,17,20) und Remoulade (5,11a,13,17,20) Obst
Samstag 18.06.22	Gurken- Suppe (2,11a,17,19) mit Schweinefleisch und Baguette (11a) Sahnequarkspeise(17)	Kohlrabi- Suppe (2,19) mit Rindfleisch und Baguette(11a) Sahnequarkspeise(17)	Kohlrabi- Suppe (2,19) mit Zwiebackklößchen(11a,13) und Baguette(11a) Sahnequarkspeise(17)
Sonntag 19.06.22	Rheinischer Sauerbraten (2,6,11a.c,16,17,19,24) mit Prinzessbohnen (17) und Salzkartoffeln (2) Bayrisch Creme (17) mit Fruchtspiegel	Gedämpfter Rinderbraten (20) mit Bratensoße (11a.c,16,19), Pariser Karotten (17) und Salzkartoffeln (2) Bayrisch Creme (17) mit Fruchtspiegel	Gemüsebratling (7,11a,17) mit Rahmsoße (11a.c,17), bunte Gemüseplatte (17) und Salzkartoffeln (2) Bayrisch Creme (17) mit Fruchtspiegel
Montag 20.06.22	Kartoffelpuffer (11a,13) mit Apfelkompott(2)	Gemüse- Auflauf (13,17,19) mit Käse-Soße (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Eisbergsalat (17) Apfelkompott(2)	Kartoffelpuffer (11a,13) mit Apfelkompott(2)
Dienstag 21.06.22	Wurstgoulasch (1,2,4) mit Spätzle (11a,13) Eisbergsalat (17) Buttermilchdessert (17)	Spargelragout (11a.c,17) mit Suppenklößchen (13), Kartoffelbrei (2,17) und Eisbergsalat (17) Buttermilchdessert (17)	Spätzle- Omelette (11a,13,17,19) mit Tomatensoße(11a) und Eisbergsalat (17) Buttermilchdessert (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 6,50 €

Kontakt:

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

Verantwortliche Stelle: Frau Albrecht

Wenn Sie etwas von unseren Speisen nicht vertragen sollten, dann sprechen Sie uns bitte an.

Bild des Monats:

