

# Speiseplan

Woche 19-4	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
<b>Mittwoch</b> 07.05.25	<b>Kartoffel-Möhreneintopf</b> (19) mit Bockwurst (1,2)  Birne Helene (17)	<b>Käsecremesuppe</b> (7,11a,c,17) mit Suppenklößchen (11a,13) und Baguette (11a)  Birne Helene (17)	<b>Käsecremesuppe</b> (7,11a,c,17) mit Porree, Croutons (11a,17) und Baguette (11a)  Birne Helene (17)
<b>Donnerstag</b> 08.05.25	<b>Ofenfrische Hähnchenkeule</b> mit würziger Geflügelsoße (11a,17), dazu Erbsen-Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln Buttermilchdessert (17)	<b>Gedämpfte Hähnchenkeule</b> mit Geflügelsoße (11a,17), Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln Buttermilchdessert (17)	<b>Kohlrabi- Auflauf</b> (11a,13) mit Kräutersoße (11a,c,17), Salzkartoffeln und Salat (17,20) Buttermilchdessert (17)
<b>Freitag</b> 09.05.25	<b>Heringsfilet nach „Matjes Art“</b> (1,14,17) mit grünen Speckbohnen (1,2) und Kartoffeln  Kirschgrütze mit Vanillesoße (17)	<b>Gedünsteter Seelachs</b> (14) auf Gemüsestreifen (19), in heller Soße (11a,c,17) dazu Salzkartoffeln Kirschgrütze mit Vanillesoße (17)	<b>Bunt angemachter Quark</b> (17) mit Salzkartoffeln  Kirschgrütze mit Vanillesoße (17)
<b>Samstag</b> 10.05.25	<b>Gurkeneintopf</b> (17,19) mit Schweinefleisch und Kartoffelwürfeln Stracciatellacreme (17)	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> (19) mit Fleischeinlage (1,2,4) Stracciatellacreme (17)	<b>Gurkeneintopf</b> (17,19) mit Kartoffelwürfeln und Grießklößchen(11a,13,17) Stracciatellacreme (17)
<b>Sonntag</b> 11.05.25	<b>Kasselerbraten</b> (1,2,4) mit Sauerkraut (2), brauner Soße (11a,c,16,19) und Salzkartoffeln Panna Cotta (17) mit Fruchtsoße	<b>Gedämpfter Putenrollbraten</b> mit brauner Soße (11a,c,16,19), Pariser Karotten (17) und Salzkartoffeln Panna Cotta (17) mit Fruchtsoße	<b>Geb. Camembert</b> (11a,17) mit Preiselbeeren, Pariser Karotten (17) und Salzkartoffeln Panna Cotta (17) mit Fruchtsoße
<b>Montag</b> 12.05.25	<b>Germknödel gefüllt mit Kirschen</b> (11a,13,17) dazu warme Vanillesoße (17) Frischobst	<b>Bechamel Kartoffeln</b> (11a,c,17) mit Bockwurst (1,2) Frischobst	<b>Bechamel Kartoffeln</b> (11a,c,17) mit Bockwurst (1,2) Frischobst
<b>Dienstag</b> 13.05.25	<b>Bratwurst</b> (1,4,20) mit Senf, brauner Soße (11a,c,16,19), Kohlrabi-Cremegemüse(11a, 17) und Stampfkartoffeln(17) Sahnepudding (17) mit Fruchtsoße	<b>Wurstragout</b> (1,2,4,11a,c,16,19) mit Stampfkartoffeln (17) und Salat (17,20)  Sahnepudding (17) mit Fruchtsoße	<b>Veg. Bratwurst</b> (11a,13) mit Senf, brauner Soße (11a,c,16,19), Sauerkraut (2,11a) und Stampfkartoffeln (17) Sahnepudding (17) mit Fruchtsoße

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 **8,80 €**
- **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:

