

Speiseplan

Woche 22	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 27.05.26	Gulaschsuppe mit Schweinefleisch, Paprika, Kartoffeln und Baguette (11a) Fruchtquarkspeise (17)	Blumenkohlcremesuppe (2,11a,17) mit Fleischklößchen (11a,13) und Baguette (11a) Fruchtquarkspeise (17)	Blumenkohlcremesuppe (2,11a,17) mit Kräutern und Baguette (11a) Fruchtquarkspeise (17)
Donnerstag 28.05.26	Cevapcici (11a,13,20) mit Tomatenreis (17), Zaziki (17) und Eisbergsalat (20) Obst	Ged. Fleischklöße (11a,13,20) in Tomatensoße (11a.c,16,19), Salzkartoffeln und Salat (20) Obst	Grillgemüse- Lasagne (11a,17) mit heller Soße (11a.c,17) und Salat (20) Obst
Freitag 29.05.26	Dillhappen (1,5,13,14,17,20) mit Salzkartoffeln Fruchtgrütze (7) mit Vanillesoße (17)	Gedämpfter Seelachs auf Gemüsebett (17) mit Zitronensoße (11a.c,17) und Salzkartoffeln Fruchtgrütze (7) mit Vanillesoße (17)	Bunt angemachter Quark (17) mit Salzkartoffeln Fruchtgrütze (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 30.05.26	Bunter Kartoffeleintopf (19) mit Bockwurst (1,2) Fruchtjoghurt (17)	Bunter Kartoffeleintopf (19) mit Fleischklößchen (11a,13) Fruchtjoghurt (17)	Gemüse Eintopf (11a,13,19) mit Gnocchis (2,11a) und Kräutern Fruchtjoghurt (17)
Sonntag 31.05.26	Gebackener Spießbraten mit Bratensoße (6,11a.c,16,19), Familiengemüse (17) und Salzkartoffeln Käse- Sahnecreme (17)	Gedämpfter Rollbraten mit Bratensauce (11a.c,16,19) Pariser Karotten (17) und Salzkartoffeln Käse- Sahnecreme (17)	Geb. Camembert (11a,17) mit Preiselbeeren, Pariser Karotten (17) und Salzkartoffeln Käse- Sahnecreme (17)
Montag 01.06.26	Germknödel gefüllt mit Kirschen (11a,13,17) dazu Vanillesoße (17) Aprikosenmus (2)	Gefüllte Piroggen (11a,17) mit Butter (17), Schmand-Dip (17) und Salat (17,20) Aprikosenmus (2)	Germknödel gefüllt mit Kirschen (11a,13,17) dazu Vanillesoße (17) Aprikosenmus (2)
Dienstag 02.06.26	Hühnerfrikassee (6,11a,17) mit Spargel, Erbsen und Champignons, dazu Butterreis (17) und Rote-Bete-Salat (5) Nektarinenpudding (17) mit Sahne (17)	Hühnerfrikassee (11a.c,17) mit Spargel, dazu Kartoffelbrei (17) und Rote-Bete-Salat (5) Nektarinenpudding (17) mit Sahne (17)	Gemüsefrikassee (11a.c,17,19) mit Butterreis (17) und Rote-Bete-Salat (5) Nektarinenpudding (17) mit Sahne (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> | 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

Bild des Monats:

