

Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 17.08.22	Hühnerfrikassee (6,11a.c,17) mit Spargel, Erbsen, Butterreis (17) und rote Beete (5) Stachelbeerdessert mit Vanillesoße (17)	Hühnerfrikassee (6,11a.c,17) mit Spargel, Kartoffelbrei (2,17) und rote Beete (5) Stachelbeerdessert mit Vanillesoße (17)	Geb. Frühlingsrolle (11a,17,19) mit Currysoße (11a.c,17), Butterreis (17) und Eisbergsalat (20) Stachelbeerdessert mit Vanillesoße (17)
Donnerstag 18.08.22	Sc. Bolognese mit Nudeln(11a,13), geriebenem Hartkäse (17) und Möhrenrohkost Grießpudding (11a,17) mit Fruchtspiegel	Spargelragout (11a.c,17) mit Fleischklößchen(11a,13), Salzkartoffeln (2) und Salat (20) Grießpudding (11a,17) mit Fruchtspiegel	Veget. Sc. Bolognese mit Nudeln(11a,13), geriebenem Hartkäse (17) und Möhrenrohkost Grießpudding (11a,17) mit Fruchtspiegel
Freitag 19.08.22	Backfisch (11a,14) mit Senf-Soße (11a.c,17,20), Salzkartoffeln (2) und Rahm- Gurkensalat (17) Vanillepudding mit Schokosahne (17)	Ged. Lachsfilet (14) mit Zitronensoße (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Tomatensalat (20) Vanillepudding mit Schokosahne (17)	Rösttoppers (17) mit Kräuter-Soße (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Rahm- Gurkensalat (17) Vanillepudding mit Schokosahne (17)
Samstag 20.08.22	Sommergemüse- Eintopf (2,19) mit Suppenklößchen (11a,13) Fruchtquarkspeise(17)	Tomatencremesuppe (11a,17) mit Suppenklößchen (11a,13) und Nudeln(11a,13) Fruchtquarkspeise(17)	Sommergemüse- Eintopf (2,19) mit Grießklößchen (11a,13,17) Fruchtquarkspeise(17)
Sonntag 21.08.22	Geb. Schweineroulade (4,20) mit Bratensoße (6,11a.c,16,19), Prinzessbohnen (17), und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)	Ged. Schweinebraten (20) mit Bratensoße (11a,16,19), Spargelgemüse (11a,17) und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)	Hirtentasche (11a,13,17) mit Kräutersoße (11a.c,17), Prinzessbohnen (17) und Salzkartoffeln (2) Käse- Sahnecreme (17)
Montag 22.08.22	Milchreis (17) mit Zimt, Zucker und Butter (17) Apfelkompott (2)	Gemüsemaultaschen (11a,13,17,19) mit Tomatensoße (11a,17) und Wachsbohnen Apfelkompott (2)	Gnocci-Klößchen (11a,13) mit Tomatensoße (11a.c,17) und Wachsbohnen Apfelkompott (2)
Dienstag 23.08.22	Kasseler- Bohnen-Pfanne (1,2,4,11a.c,16,19) mit Aprikosen-Schmand- Dip (17) und Salzkartoffeln (2) Pfirsich- Melba (17)	Nudelauflauf (11a,13,17,19) mit Käse-Soße (11a.c,17) und Salat (17,20) Pfirsich- Melba (17)	Nudelauflauf (11a,13,17,19) mit Käse-Soße (7,11a.c,17) und Salat (17,20) Pfirsich- Melba (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 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:

