

# Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
<b>Mittwoch</b> 29.03.23	<b>Gebackene Hähnchenkeule</b> mit Geflügelsauce (11a,17), Erbsen-Möhren-Gemüse (17) und Salzkartoffeln (2) Grießpudding (11a,17) mit Fruchtsoße	<b>Gedämpfte Hähnchenkeule</b> mit Geflügelsauce (11a,17), Broccoli (17) und Salzkartoffeln (2) Grießpudding (11a,17) mit Fruchtsoße	<b>Gemüsebratling</b> (11a.d) mit heller Sauce (11a.c,17), Salzkartoffeln (2) und Erbsen-Möhrengemüse (17) Grießpudding (11a,17) mit Fruchtsoße
<b>Donnerstag</b> 30.03.23	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> (11a,13) mit Tomatensauce (11a,17) und Kräuterreis (17)  Pistazienpudding (7,17,18c) mit Sahne (17)	<b>Gebrühte Hackfleischbällchen</b> (13,17) in heller Sauce (11a.c,17) mit Salzkartoffeln (2) und Salat (20) Pistazienpudding (7,17,18c) mit Sahne (17)	<b>Vegetarisch gef. Paprikaschote</b> (11a,19) mit Tomatensauce(11a) und Kräuterreis (17)  Pistazienpudding (7,17,18c) mit Sahne (17)
<b>Freitag</b> 31.03.23	<b>Bratfischfilet</b> (11a,13,14) mit buntem Kartoffelsalat (1,5,7,11a,13,17,20) und Remoulade (1,5,7,11a,13,17,20) Obst	<b>Gefüllte Fischroulade</b> (14,17,19) mit Dillsauce (11a.c,17), Wachsbohnsalat und Salzkartoffeln (2) Obst	<b>Gemüse-Nuggets</b> (11a,13,16,17) mit buntem Kartoffelsalat (1,5,7,11a,13,17,20) und Remoulade (1,5,7,11a,13,17,20) Obst
<b>Samstag</b> 01.04.23	<b>Schnippel-Bohnen Eintopf</b> (2,19) mit Schweinefleisch und Brötchen (11a) Fruchtquarkspeise (17)	<b>Möhreneintopf</b> (2,19) mit Fleisch-Klößchen (11a,13) und Brötchen (11a) Fruchtquarkspeise (17)	<b>Möhreneintopf</b> (2,19) mit Frittaten (11a,13) und Brötchen (11a) Fruchtquarkspeise (17)
<b>Sonntag</b> 02.04.23	<b>Gemischter Braten</b> (20) mit Braten-Sauce (6,11a.c,16,19), Familiengemüse (17) und Salzkartoffeln (2) Schokoladenmousse (17)	<b>Ged. Schweinebraten</b> (20) mit Braten-Sauce (11a.c,16,19), Kaisergemüse (17) und Salzkartoffeln (2) Schokoladenmousse (17)	<b>Geb. Gouda</b> (11a.b,17) mit Kräuter-Sauce (11a.c,17), Familiengemüse (17) und Salzkartoffeln (2) Schokoladenmousse (17)
<b>Montag</b> 03.04.23	<b>Bauernfrühstück</b> (1,2,4,13) mit brauner Sauce (11a.,16,19) und Gewürzgurke (5) Kompott	<b>Tomatenragout</b> (17) mit Rührei (11a,17) und Salzkartoffeln (2) Kompott	<b>Tomatenragout</b> (17) mit Rührei (11a,17) und Salzkartoffeln (2) Kompott
<b>Dienstag</b> 04.04.23	<b>Bratwurst</b> (4,20) mit Sauerkraut (2), brauner Soße (11a.c,16,19) und Kartoffelstampf (2,17) Bananenpudding mit Schokosahne (17)	<b>Ged. Schweineragout</b> (11a,17) mit Schwarzwurzelgemüse (2,11a.c,17) und Salzkartoffeln (2) Bananenpudding mit Schokosahne (17)	<b>Veg. Bratwurst</b> (11a,13) mit Sauerkraut(2), brauner Soße (11a.c,16,19) und Kartoffelstampf (2,17) Bananenpudding mit Schokosahne (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>    | <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 **8,00 €**
- Wir kochen **selbst**, auch das Dessert!

## 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:

