

Speiseplan

Woche 20-1	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 15.05.24	Schnippel Bohneneintopf (19) mit Speck (1,2,4), Zwiebeln und (11a) Fruchtjoghurt (17)	Nudelsuppentopf (11a,13,19) mit Fleischeinlage und Fruchtjoghurt (17)	Schnippel Bohneneintopf (19) mit Röstzwiebeln Fruchtjoghurt (17)
Donnerstag 16.05.24	Dunkles Hähnchencurry (11a,c,16,19) mit Ananas, dazu Butterreis (17) und gebackene Banane (11a,13) und Salat (17) Obstsalat mit Sahne (17)	Gedünstete Fleischklößchen (13) in heller Soße (11a,c,17) auf Gemüsebett (19), dazu Salzkartoffeln Obstsalat mit Sahne (17)	Gemüseomelette (13,19) mit heller Soße (11a,c,17), Salzkartoffeln und Salat (20) Obstsalat mit Sahne (17)
Freitag 17.05.24	Gebratenes Fischfilet (11a,13,14) mit buntem Kartoffelsalat (5,11a,13,20) Schokopudding (17) mit Vanillesoße (17)	Gefüllte Fischroulade (14,17,19) mit Dillsoße (11a,c,17) Salzkartoffeln Schokopudding (17) mit Vanillesoße (17)	Gefüllte Kartoffeltasche (17) mit Champignons a la Creme (17) Schokopudding (17) mit Vanillesoße (17)
Samstag 18.05.24	Kartoffelsuppe (17,19) mit Bockwurst (1,2,4) Sahnequarkspeise (17)	Kohlrabieintopf (19) mit Fleischklößchen (11a,13) Sahnequarkspeise (17)	Kohlrabieintopf (19) mit Zwiebackklößchen (11a,13) Sahnequarkspeise (17)
Pfingst-Sonntag 19.05.24	Schweineschnitzel (11a,13) mit Stangenspargel, Sc. Hollandaise (13,17,19) und Salzkartoffeln (2) Erdbeeren mit Sahne (17)	Gedünstetes Schweinefilet (20) mit Bratensoße (11a,c,16,19), Spargel und Brösel-Butter (11a,17), dazu Salzkartoffeln (2) Erdbeeren mit Sahne (17)	Gemüsebratling (7,11a,17) in Rahmsoße (11a,c,17), mit Romanesco (17) und Salzkartoffeln Erdbeeren mit Sahne (17)
Pfingst-Montag 20.05.24	Kalbsgulasch (6,11a,c,16,19) mit Broccoli, Mandelbutter (17,18a) und Kartoffelkroketten (11a,13) Cremedessert (17)	Kalbsragout (11a,c,16,19) mit Pariser Karotten (17) und Salzkartoffeln Cremedessert (17)	Bunte Reis- Gemüsepfanne (19) mit Champignons und Kräutersoße (11a,c,17) Cremedessert (17)
Dienstag 21.05.24	Gebackene Kartoffelpuffer (11a,13) Apfelmus (2)	Milchnudeln (11a,13,17) mit heißen Kirschen Apfelmus (2)	Spätzle- Omelette (11a,13,17,19) mit Kräutersoße (11a,c,17) und gebrühtem Krautsalat Apfelmus (2)

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 **8,25 €**
- **Wir kochen täglich frisch**

Kontakt:

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

Verantwortliche Stelle: H. Walke

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

Bild des Monats:

