

Speiseplan

Woche 25	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 17.06.26	Bunter Möhren-Kartoffeleintopf (19) mit Speck (1,2,4) Buttermilchdessert (17)	Broccoli- Cremesuppe (17,19) mit Fleischeinlage Buttermilchdessert (17)	Broccoli- Cremesuppe (17,19) mit Croutons (11a) Buttermilchdessert (17)
Donnerstag 18.06.26	Mini Haxe (4) mit Senf und warmen Kartoffelsalat (5) Karamellpudding (17) mit Sahne (17)	Ged. Fleischkäse (1,2,4) auf Gemüsebett (19) mit heller Soße (11a,c,17) und Salzkartoffeln Karamellpudding (17) mit Sahne (17)	Kürbis- Falafelbällchen mit heller Soße (11a,c,17), Gemüse (17) und Salzkartoffeln Karamellpudding (17) mit Sahne (17)
Freitag 19.06.26	Matjes „Hausfrauen Art“ (1,5,11a,13,14,17,20) mit Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Gedämpfte Fischroulade (14,17,19) mit buntem Gemüse und Rahmsoße (11a,c,17), dazu Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Bunt angemachter Quark (17) mit Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 20.06.26	Soljanka (1,2,4,17,19) mit Schmand (17) Quarkspeise (17)	Spargel- Cremesuppe (17,19) mit Fleischklößchen (11a,13) Quarkspeise (17)	Spargel- Cremesuppe (17,19) mit Zwiebackklößchen (11a,13,17) Quarkspeise (17)
Sonntag 21.06.26	Saftige Schweineroulade (20) mit Bratensoße (6,11a,c,16,19), Marktgemüse (17) und Salzkartoffeln Weißweincrème (17)	Gedämpfter Braten mit Bratensoße (11a,c,16,19), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Weißweincrème (17)	Gemüsestrudel (11a,13,17,19) mit Rahmsoße (11a,c,17), Marktgemüse (17) und Salzkartoffeln Weißweincrème (17)
Montag 22.06.26	Gebackene Kartoffelpuffer (11a,13) Apfelkompott (2)	Gefüllte Piroggen (11a,17) mit Butter (17), Schmand-Dip (17) und Salat (17,20) Apfelkompott (2)	Gebackene Kartoffelpuffer (11a,13) Apfelkompott (2)
Dienstag 23.06.26	Hähnchenschnitzel (11a) mit würziger Geflügelsoße (11a,17), dazu Erbsen-Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln Obst	Putenragout (11a,c,17) mit Broccoli (17) und Salzkartoffeln Obst	Gemüsenugets (11a,17) mit Kräutersoße (11a,c,17), dazu Erbsen-Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln Obst

Wissenswertes:

Zusatzstoffe:

- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| 1. mit Konservierungsstoffen | 5. mit Süßungsmitteln |
| 2. mit Antioxidationsmitteln | 6. mit Alkohol |
| 3. mit Geschmacksverstärker | 7. mit Farbstoffen |
| 4. mit Phosphaten | |

Allergene:

- | | |
|--|--|
| 11. <u>Glutenhaltiges 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. Sesamenerzeugnisse |
| 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 €**
(ab **01.07.26** erhöht sich der Menüpreis auf **12,50 €**)
- **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:

