

# Speiseplan

Woche 21	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
<b>Mittwoch</b> 21.05.25	<b>Traditioneller Graupeneintopf</b> (17,19) mit Kasselerwürfel (1,2,4) Obstsalat mit Sahne (17)	<b>Leichte Tomatencremesuppe</b> (11a,17) mit Nudeln (11a,13) und Fleischeinlage Obstsalat mit Sahne (17)	<b>Leichte Tomatencremesuppe</b> (11a,17) mit Nudeln (11a,13) und Kräutern Obstsalat mit Sahne (17)
<b>Donnerstag</b> 22.05.25	<b>Hähnchen- Knusperschnitzel</b> (7,11a.c,17) mit Geflügelsoße(11a,17), dazu Kohlrabigemüse (17) und Salzkartoffeln Grießpudding (11a,17) mit Fruchtsoße	<b>Gedünstete Hühnerbrust</b> mit Geflügelsoße (11a,17), dazu Broccoli (17) und Salzkartoffeln Grießpudding (11a,17) mit Fruchtsoße	<b>Gemüsefrikadelle</b> (11a,13) mit heller Soße (11a.c,17), dazu Kohlrabigemüse (17) und Salzkartoffeln Grießpudding (11a,17) mit Fruchtsoße
<b>Freitag</b> 23.05.25	<b>Gedämpftes Lachsfilet</b> (14) auf Blattspinat (17), mit einer Butter-Zitronen-Soße (11a.c.17), dazu Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	<b>Gedämpftes Lachsfilet</b> (14) auf Gemüsestreifen (19), mit heller Soße (11a.c,17) und Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	<b>Blumenkohl „polnisch“</b> (11a,13,17) mit Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)
<b>Samstag</b> 24.05.25	<b>Schnippel Bohneneintopf</b> (19) mit Speck (1,2,4) und Zwiebeln Fruchtjoghurt (17)	<b>Spargelsuppe</b> (17,19) mit Fleischklößchen (11a,13) und Kartoffeln Fruchtjoghurt (17)	<b>Spargelsuppe</b> (17,19) mit Zwiebackklößchen (11a,13,17) und Kartoffeln Fruchtjoghurt (17)
<b>Sonntag</b> 25.05.25	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> (2,6,11a.c,16,17,19,24) in Rosinensoße, mit grünen Bohnen (17) und Petersilienkartoffeln (17) Käse- Sahnecreme (17)	<b>Ged. Rinderbraten</b> mit Bratensoße (11a.c,16,19), buntem Gemüse(17) und Salzkartoffeln (17) Käse- Sahnecreme (17)	<b>Gemüsestrudel</b> (11a,13,17,19) mit Rahmsoße (11a.c,17) und Salzkartoffeln (17) Käse- Sahnecreme (17)
<b>Montag</b> 26.05.25	<b>Gemüse- Tortellinis</b> (1,11a,13,17) mit Käsesoße (7,11a.c,17) und Salat (17,20) Strudelpudding (7,17)	<b>Milchnudeln</b> (11a,13,17) mit heißen Kirschen Strudelpudding (7,17)	<b>Gemüse- Tortellinis</b> (1,11a,13,17) mit Käsesoße (7,11a.c,17) und Salat (17,20) Strudelpudding (7,17)
<b>Dienstag</b> 27.05.25	<b>Wurstgulasch</b> (1,2,4) mit buntem Gemüse (17) und Spätzle (11a,13) Pfirsich Melba (17)	<b>Spargelragout</b> (11a.c,17) mit Suppenklößchen (13) und Kartoffelbrei (17) Pfirsich Melba (17)	<b>Spätzle- Gemüseomelette</b> (11a,13,17,19) mit Tomatensoße(11a) 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 8,80 €**

## 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:

