

# Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
<b>Mittwoch</b> 23.11.22	<b>Ofenfrische Hähnchenkeule</b> mit würziger Geflügelsauce (11a,17), Möhrengemüse und Salzkartoffeln  Nektarinen Pudding mit Sahne (17)	<b>Gedämpfte Hähnchenkeule</b> mit Geflügelsauce (11a,17), Möhrengemüse und Salzkartoffeln  Nektarinen Pudding mit Sahne (17)	<b>2 gebackene Camembert</b> (11a,b,13,17,19) mit hausgekochten Preiselbeeren, bunter Salat mit Joghurtdressing (17,20), Brötchen (11a) & Butter (17) Nektarinen Pudding mit Sahne (17)
<b>Donnerstag</b> 24.11.22	<b>Überbackene Ricklinger Hackfleisch - Lasagne</b> (11a,17), bunter Eisbergsalat (20) Obst	<b>Gebährte Hackfleischbällchen</b> (13,17) in Tomatensauce (11a,17) mit Teigwaren (11a) und Eisbergsalat (20) Obst	<b>Überbackene Gemüselasagne</b> mit Spinat und Bauernkäse (1a,17,19), bunter Eisbergsalat (20) Obst
<b>Freitag</b> 25.11.22	<b>Ofenfrisches Fischfilet „Bordelaise“</b> , Berner Kräutersauce, klarer Dill-Gurkensalat (20) und Salzkartoffeln Fruchtquarkspeise (17)	<b>Gefüllte Fischroulade</b> (14,17,19) mit Dillsauce (11a,c,17), Wachsbohnenalat und Salzkartoffeln Fruchtquarkspeise (17)	<b>Frittierte Gemüse-Nuggets</b> (11a,13,16,17) mit Dip (17), klarer Dill-Gurkensalat (20), Stampfkartoffeln mit Sauerrahm (17) Fruchtquarkspeise (17)
<b>Samstag</b> 26.11.22	<b>Kesselfrischer norddeutscher Kohleintopf</b> (2,19) mit Schweinefleisch und Baguette (11a) Grießpudding mit Zimtsahne (11a,17)	<b>Möhreneintopf</b> (2,19) mit Fleisch-Klößchen (11a,13) und Baguette (11a)  Grießpudding mit Zimtsahne (11a,17)	<b>Möhreneintopf</b> (2,19) mit Frittaten (11a,13) und Baguette (11a)  Grießpudding mit Zimtsahne (11a,17)
<b>Sonntag</b> 27.11.22	<b>Geschmorter Putenrollbraten</b> (20) mit Paprikasauce (11a,17), herbstliches Gemüse und Salzkartoffeln Weinschaumcreme (6,17)	<b>Zarter Schweinerollbraten</b> (20) mit Bratenjus (11a,c,16,19), herbstliches Gemüse und Salzkartoffeln Weinschaumcreme (6,17)	<b>Bunter Spätzle-Gemüseauflauf</b> (11a,13,17,19) mit Paprikasauce (11a,c,17)  Weinschaumcreme (6,17)
<b>Montag</b> 28.11.22	<b>Hannöverscher Grünkohl mit Bregenwurst</b> und Salzkartoffeln, Senf  Schokopudding mit Vanillesauce (17)	<b>Blattspinat in Bechamelsauce mit Röhrei</b> (11.1,13,17) und Kartoffelpüree (17)  Schokopudding mit Vanillesauce (17)	<b>2 Pfannkuchen</b> (11a,13,17) mit süßer Quark-Pflaumenfüllung (11a,17) und Zimt- Zucker  Schokopudding mit Vanillesauce (17)
<b>Dienstag</b> 29.11.22	<b>Buntes Rahmgeschnetzeltes mit Champignons</b> (11a,c,16,17,19), Bohnengemüse (11a,17) und Salzkartoffeln  Kompott	<b>Mageres Schweineragout</b> (11a,17) mit Schwarzwurzelgemüse (11a,c,17) und Salzkartoffeln  Kompott	<b>Gebäckene vegetarische Bällchen (Falafel)</b> (11.a.), Joghurtdressing (17), hausgemachtem Linsensalat (20) und warmen Tomatenbulgur (11a,19,20) Kompott

## 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. Eierzeugnisse              | 20. Senf u. Senferzeugnisse            |
| 14. Fisch u. Fischerzeugnisse          | 21. Sesamsamen u. Sesamsamerzeugnisse  |
| 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 **7,50 €**
- Wir kochen noch **selbst**, auch das Dessert!

## Kontakt:

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

**Verantwortliche Stelle: Herr Dirk Wehrenberg**

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

---

### Hier ist Ihr Raum für Anregungen, Lob & Kritik:

---

---

---

---

---