

SPEISEPLAN

KW 27	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 01.07.2024	Rinderfrikadelle 1b,3 mit brauner Zwiebelsauce, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 dazu Kartoffeln 17,18 und Schwarzwurzeln 17,18	Kartoffel-Möhren-Stampf mit Geflügelwürstchen 9,17,18,23 Senf 10	Vegetarische Köttbullar 1b,17,18 mit Rahmsauce, 1b,7,13,16,17,18,23 Kartoffelpüree 7,13,17,18,23 Preiselbeeren und Salat 1b,7,13,16,17,18,23
Dienstag 02.07.2024	Gebratenes Seelachsfilet 1b,4 auf Gemüse mit Reis 17,18 mit Tomatensauce 17,18 und Gurkensalat 17,18	Gedünstete Hähnchenbrust 17,18 mit Brokkoli-Sauce 1b,7,13,17,18,23 und Möhrengemüse 17,18 dazu Kartoffeln mit Petersilie 17,18	Gefüllte Paprikaschote 1b,7,13,17,18,23 mit Tomatensauce 17,18,23 und Reis 17,18
Mittwoch 03.07.2024	Serbischer Bohneneintopf 7,9,13,16,17,18,23 mit vegetarischen Hackbällchen 1b,17,18	Überbackener Blumenkohl 7,17,18,23 mit Käsesauce 1b,7,13,16,17,18,23 dazu Dampfkartoffeln 17,18	Vegetarische Pizzaschnitte 1b,7,13,17,18,23 mit Tomatensalat und Honig-Senf-Dressing 10,17,18
Donnerstag 04.07.2024	Schweineschnitzel 1b „Österreich“ mit Paprika-Hollandaise, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23,24 und Erbsen- & Möhrengemüse 17,18 dazu Kartoffeln mit Petersilie 17,18	Putengeschnetzeltes Indisch mit einer Frucht-Curry-Sauce, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23,24 dazu Reis 17,18	Gefüllte Cannelloni mit pikanter 1b,7,13,17,18,23 Tomatensauce 17,18,23 dazu gemischter Salat 1b,3,7,9,13,17,18,23
Freitag 05.07.2024	Currywurst vom Schwein mit hausgemachter Curry-Sauce 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 Kartoffelecken dazu gemischter Salat 1b,3,7,9,13,17,18,23	Gedünstetes Seelachsfilet 4 an Zucchini-Möhren-Gemüse 17,18 mit Senfsauce, 1b,7,10,13,17,18,23 dazu Dampfkartoffeln 17,18	Griechischer Bauernsalat (Essig & Öl) mit Kidneybohnen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Fetakäse 7,13,17,18 dazu Baguette 1b
Samstag 06.07.2024	Oma`s Gemüseintopf „Quer durch den Garten“ mit Kartoffelwürfeln 7,9,13,16,17,18,23	Oma`s Gemüseintopf „Quer durch den Garten“ mit Kartoffelwürfeln 7,9,13,16,17,18,23	Broccoli - Nussecke mit Kräuter- Sauce,7,9,13,16,17,18,23 Salzkartoffeln 17,18 und Salat 1b,3,7,9,13,16,17,18,23
Sonntag 07.07.2024	Kalbsbraten 1b,10 mit Rosmarinsauce, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 dazu Rustikamöhren 17,18 und Kartoffelpüree 7,13,16,17,18,23	Kalbsbraten 1b,10 mit Rosmarinsauce 1b,3,7,13,16,17,18,23 dazu Rustikamöhren 17,18 und Kartoffelpüree 7,13,17,18,23	Kartoffel-Gemüserösti 1b mit Joghurt-Dip 3,7,9,13,17,18,23 und Salat 1b,3,7,13,17,18,23,24

SS04



Unser Haus ist ausgezeichnet mit dem RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen - das Gütezeichen für Essen mit gutem Gefühl. Es wird jodiertes Speisesalz verwendet
Bio-Zutatenliste: am Montag, Dienstag, Mittwoch, Freitag und Samstag Bio Kartoffeln und Bio-Reis und Bio-Blumenkohl nach DE-ÖKO-009.
Diätassistentin: Heidi Bielenberg (Diätbüro: Tel.4130) Änderungen vorbehalten.



0 = ohne Allergen, 1 = Gluten (1a = Roggen, 1b= Weizen, 1c= Gerste, 1d= Hafer, 1e= Dinkel, 1f= Kamut), 2 = Krebstiere, 3 = Ei, 4 = Fisch, 5 = Erdnüsse, 6 = Soja, 7 = Milchprodukte, 8 = Schalenfrüchte (8a= Mandeln, 8b= Haselnuss, 8c= Walnuss, 8d= Cashew-Nuss, 8e= Pecanuss, 8f= Paranuss, 8g= Pistazie, 8h= Macadamianuss), 9 = Sellerie, 10 = Senf, 11 = Sesamsamen, 12 = Schwefeldioxid und Sulfate, 13 = Laktose, 14 = Lupine, 15 = Weichtiere
16 = mit Farbstoff (E100 – E180), 17 = mit Konservierungsstoff (E200 – E219, E230-E252, E 280-E285, E1105, E1520), 18 = mit Antioxidationsmittel (E300 – E322, E331-E337, E385, E472c, E512), 19 = mit Geschmacksverstärker (E620 – E640, E355, E508- E511), 20 = geschwefelt (E220 –E228 ab 10mg/kg), 21 = geschwärzt (E579, E585), 22 = gewachst (E901 –E904, E912, E914),23 = mit Phosphat (E338 – E343, E450 – E452, E541, E1410, E1412- E1414, E1442), 24 = mit Süßungsmitteln (E950- E969, E420, E 421) 25 = enthält eine Phenylalaninquelle (E951, E962)