

SPEISEPLAN

KW 29	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 15.07.2024	Panierte Scholle 1b,4 mit Zitronensauce, 1b,3,7,13,17,18 Dampfkartoffeln 17,18 dazu gem. Salat mit Honig-Senf- Dressing 10,17,18,24	Gebratenes Putenbrustfilet mit Kräutersauce, 1b,3,7,13,17,18 Brokkoli 17,18 und Reis 17,18	Asia-Gemüse-Pfanne mit gerösteten Erdnüssen, Sojasauce 5,9,11,16,17,19 und Reis 17,18
Dienstag 16.07.2024	Chili sin Carne mit roten Bohnen und Bulgur 1b,3,7,13,17,18 mit Baguette 1b	Spätzlepfanne 1b,3 mit Champignonragout 1b,13,17,18 dazu Feldsalat 1b,3,7,9,13,17,18	Gebackenes Sellerieschnitzel 1b mit Zitrone dazu Ratatouille 17,18 und Kartoffeln 17,18
Mittwoch 17.07.2024	Sülze mit Remouladensauce 1b,3,7,13,17,18 dazu Bratkartoffeln 17,18 und Krautsalat 17,18	Gedünstetes Seelachsfilet 4 mit Senfsauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu Kaisergemüse 17,18 und Reis 17,18	Orientalisches Kichererbsen-Ragout mit Kokosmilch 17,18 und Reis 17,18
Donnerstag 18.07.2024	Pfälzer Winzerpfanne Gebratene Gnocchi 1b mit Frühlingszwiebeln in Rahm 1b,3,7,13,17,18 dazu gem. Salat 3,7,9,13,17,18	Gemüsesuppe 3,7,9,13,17,18 Pfannkuchen 1b,3,7,13 nach Omas Art mit Apfelkompott	Gebackene Ofenkartoffel mit Tomaten, Kräutern und Oliven 16,18,21 dazu Quark-Dip 3,7,13,17,18
Freitag 19.07.2024	Bratwurst vom Schwein mit dunkler Zwiebelsauce 1b,17,18 dazu Erbsen & Möhren 17,18 und Kartoffelpüree 3,7,13,17,18	Königsberger Klopse vom Rind mit Kapernsauce, 1b,3,7,13,17,18 Kartoffeln mit Petersilie 17,18 und Rote Bete 17,18	Tortelloni 1b,3,7,9,13,17,18 mit Spinat-Ricotta-Füllung dazu Käsesoße 1b,3,7,13,17,18 und gemischter Salat 3,7,13,17,18
Samstag 20.07.2024	Hühnersuppentopf (wie bei Müttern) mit Nudeln 1b,3,7,9,13,17,18	Hühnersuppentopf (wie bei Müttern) mit Nudeln 1b,3,7,9,13,17,18	Gebackener Camembert 1b,7 mit Preiselbeeren, Baguette 1b und Salat 3,7,13,17,18
Sonntag 21.07.2024	Gekochtes Rindfleisch 9,10,17,18 mit Meerrettich-Sauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu Leipziger Allerlei 17,18 und Boullion-Erdäpfeln 17,18	Gekochtes Rindfleisch 9,10,17,18 mit heller Kräuter-Sauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu Leipziger Allerlei 17,18 und Boullion-Erdäpfeln 17,18	Ofengemüse mit Hirtenkäse, 7,13 Kartoffel-Wedges und Joghurt-Dip 3,7,13,17,18

SS02



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 und Freitag Bio-Kartoffeln und Bio-Reis und Bio-Blumenkohl und Bio-Bulgur 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)