

SPEISEPLAN

KW 30	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 22.07.2024	Gekochte Eier in Senfsauce, 1b,3,7,10,13,17,18,23 dazu Dampfkartoffeln 17,18 und Rote Bete 17,18	Tagessuppe 1b,7,13,17,18,23 Mandelschmarren 1b,3,7,8a,13,17,18,23 mit Vanillesauce (fettreduzierte Milch) 7,13,16,17 und Apfelkompott 17,18	Gemüsefrikadelle 1b,3 mit Rahmsauce 1b,3,7,13,17,18,23 Blumenkohl 17,18 und Dampfkartoffeln 17,18
Dienstag 23.07.2024	Leberkäse (Schwein) 1b,10,16,17,18,23 mit dunkle Zwiebelsauce, dazu Kohlrabi 1b,3,7,13,17,18,23 und Kartoffelpüree 7,13,17,18	Schlemmerfilet Tomate-Mozzarella 4,7,13,17,18,23 mit Tomatensauce 1b,7,9,13,16,17,18 Brokkoli 17,18 und Dampfkartoffeln 17,18	Gemüse-Nuggets 1b mit Barbecue-Dip 16,17,18,24 dazu Reis 17,18 und Salat 3,7,9,13,17,18,23,24
Mittwoch 24.07.2024	Asiatisches Wokgemüse 1b,6,17,18 mit Sauce süßsauer 1b,7,13,17,18,23 dazu Couscous 1b,17,18	Pellkartoffeln 17,18 mit Frühlingsquark 7,13,17,18 und Möhrenrohkostsalat 17,18	Sommergemüse 17,18 mit Hollandaise Soße 3,7,13,16,17,18,24 und Dampfkartoffeln 17,18
Donnerstag 25.07.2024	Überbackene Cannelloni 1b,7,13,17,18,23 (Schweinefleisch) in Tomatensauce 17,18 dazu Kidney-Bohnsensalat 17,18	Hühnerfrikassee 7,10,13,17,18,23 mit Spargel, Champignons, Erbsen und Möhren, 17,18 dazu Reis 17,18	vegetarisches Schnitzel (aus Milch) 1b,1d,3,7,13,23 mit Erbsen & Möhren 17,18 dazu Béchamelkartoffeln 1b,7,13,17,18,23
Freitag 26.07.2024	Matjes „Hausfrauen Art“ mit Apfel, Zwiebel und Gurke, 4,7,13,17,18,23,24 dazu Dampfkartoffeln 17,18	Spaghetti Bolognese 1b mit Rinderhackfleisch 13,16,17,18,24 dazu gemischter Salat 3,7,13,17,18,24	Bunte Bowl mit Rotkraut, Kichererbsen, Gurken, Tomaten, Paprika und Rucola- Dressing 5,7,8a,10,13,17,18,23 dazu Baguette 1b
Samstag 27.07.2024	Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln 7,9,13,17,18,23	Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln 7,9,13,17,18,23	Polenta-Spinat-Knuspertasche 1b,7,13,17,18 auf Tomatenragout 17,18 dazu Gurkensalat 17,18,24
Sonntag 28.07.2024	Geräucherte Putenbrust 1b Mandelbrokkoli 17,18 und Pilzsauce 1b,7,13,17,18,23 dazu Kartoffeln 17,18	Putenbrust 1b Mandelbrokkoli 17,18 und Pilzsauce 1b,7,13,17,18,23 dazu Reis 17,18	Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat 1b,7,13,17,18,23 dazu Tomatensauce 1b,7,9,13,16,17,18 und Parmesan 7 und Salat 3,7,13,16,17,18

SS03



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: Montag, Dienstag, Mittwoche und Freitag Bio-Kartoffeln und Bio-Reis und Bio-Spaghetti und Bio-Couscous 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)