

# SPEISEPLAN

KW 32	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 05.08.2024	Gebackene Hähnchenkeule auf Letschosaucen 17,18 Kartoffelspalten	Ofenkartoffel mit Kräuterquark, 7,13 Kaisergemüse 17,18 und Putenbruststreifen 17,18	Rote Linsen-Curry 9,16,17,18 mit Vollkornreis 7,18 und gem. Salat 3,7,9,10,13,16,17,18,24
Dienstag 06.08.2024	Oma`s Backfisch im Teigmantel, 1b,4 mit hausgemachter Remoulade, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 dazu Sommergemüse 17,18 und <b>Dampfkartoffeln</b> 17,18	Wiener Würstchen (Geflügel), 17,18,23 hausgemachter Kartoffelsalat (warm) in Essig/Öl 17,18 Senf 10	Gefüllte Kartoffeltaschen 1b,3,7,13,17,18 auf mediterranem Sommergemüse 17,18 mit Currysauce 1b,3,7,13,17,18
Mittwoch 07.08.2024	Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Rote Bete, Zwiebeln, Champignons, Paprika und creme fraîche, 1b,3,7,9,10,13,16,17,18,24 dazu <b>Reis</b> 17,18	Gedünstetes Rotbarschfilet 4 mit Senf-Dillsauce, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse, und Kartoffelpüree 7,13,17,18,23	Gebackener Fetakäse 1b,3,7,17,18,23 mit Tomaten-Paprika-Zwiebel-Ragout und Baguette 1b
Donnerstag 08.08.2024	<b>Vollkornspaghetti</b> 1b mit vegetarischer Bolognese, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 dazu Eisbergsalat mit Italian Dressing 1b,3,7,9,10,13,16,17,18,24	Pastinaken-Karotten-Eintopf mit Süßkartoffelwürfeln 7,9,13,16,17,18,23 und Baguette 1b	Gemischter Blattsalat mit Tomate-Mozzarella, mit Balsamico-Dressing 12,16,17,18,23 und Baguette 1b
Freitag 09.08.2024	Gyros vom Schwein 1b mit Tzatziki, 7,13 und <b>Reis</b> 17,18 und Krautsalat 17,18	Gemüseragout mit Ei 3,7,9,13,16,17,18,23 Erbsen, Möhren und Spargelgemüse, 17,18 dazu <b>Salzkartoffeln</b> 17,18	Schmetterlingsnudeln 1b,3,9,17,18 mit Brokkoli -Sauce, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 Mandelblättchen 8a und geriebenem Hartkäse 7
10.08.2024	Bauerntopf mit Linsen, Paprika, Zwiebeln, Kartoffelwürfel 3,7,9,13,17,18	Bauerntopf mit Möhren, Sellerie, grünen Bohnen und Kartoffelwürfel 3,7,9,13,17,18	Gefüllte Zucchini 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 mit Tomatensauce, 17,18 <b>Reis</b> 17,18 und Salat 1b,3,7,9,13,16,17,18,23
Sonntag 11.08.2024	Rinderroulade 10 mit Speck und Zwiebeln gefüllt dazu dunkle Sauce, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 Bohngemüse 17,18 und Kartoffelknödel 17,18	Rinderroulade 9,10 mit Gewürzgurke und Möhren gefüllt, dazu dunkle Sauce, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 Bohngemüse 17,18 und <b>Dampfkartoffeln</b> 17,18	Gemüsepfanne mit hausgemachtem-Joghurt- Schnittlauch-Dip, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 dazu Röstitaler und Salat 1b,3,7,9,13,16,17,18,23

SS01



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: Dienstag, Freitag, Sonntag Bio-Kartoffeln, Mittwoch Bio-Reis und Donnerstag Bio-Vollkornspaghetti 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)