

# SPEISEPLAN

KW 33	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 12.08.2024	Panierte Scholle 1b,4 mit Zitronensauce, 1b,3,7,13,17,18 <b>Dampfkartoffeln</b> 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 <b>Reis</b> 17,18	Asia-Gemüse-Pfanne mit gerösteten Erdnüssen, Sojasauce 5,9,11,16,17,19 und <b>Reis</b> 17,18
Dienstag 13.08.2024	Chili sin Carne mit roten Bohnen und <b>Bulgur</b> 1b,3,7,13,17,18 mit Baguette 1b	Spätzle-Pfanne 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 <b>Kartoffeln</b> 17,18
Mittwoch 14.08.2024	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 <b>Reis</b> 17,18	Orientalisches Kichererbsen-Ragout mit Kokosmilch 17,18 und <b>Reis</b> 17,18
Donnerstag 15.08.2024	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	Ofenkartoffel mit Käse überbacken mit Tomaten, Kräutern und Oliven 16,18,21 dazu Quark-Dip 3,7,13,17,18
Freitag 16.08.2024	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 <b>Kartoffeln</b> 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 17.08.2024	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 18.08.2024	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-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)