

SPEISEPLAN

KW 22	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 26.05.2025	Gebackene Hähnchenkeule auf Letschogemüse 17,18 mit gebackenen Kartoffelspalten	Gedünstetes Rotbarschfilet 4 mit Senf-Dillsauce, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse, und Dampfkartoffeln	Gebackener Fetakäse 1b,3,7,17,18,23 mit Tomaten-Paprika-Zwiebel-Ragout und Baguette 1b
Dienstag 27.05.2025	Oma`s Backfisch im Teigmantel, 1b,4 mit hausgemachter Remoulade, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 dazu Sommergemüse und Dampfkartoffeln	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 Asia-Mix Gemüse 17,18 dazu Currysauce 1b,3,7,13,17,18
Mittwoch 28.05.2025	Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Roter Bete, Zwiebeln, Champignons, Paprika und creme fraîche 1b,3,7,9,10,13,16,17,18,24 dazu Dampfkartoffeln	Ofenkartoffel mit Hähnchenbruststreifen, 7,13 dazu Brokkoli und Kräuterquark 17,18	Rote Linsen-Curry 9,16,17,18 mit Reis und gem. Salat 3,7,9,10,13,16,17,18,24
Donnerstag 29.05.2025 „Tag der Arbeit“	Frischer Spargel mit Katenschinken (Schwein) 17,18,23 Hollandaise Soße 3,7,13,16,17,18 und Kartoffeln	Frischer Spargel mit Putenbrust 17,18,23 heller Soße 1b,3,7,13,17,18,23 und Kartoffeln	Gemischter Blattsalat mit Tomate-Mozzarella, 3,7,9,13,16,17,18,23 dazu Balsamico-Dressing 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 und Baguette 1b
Freitag 30.05.2025	Hähnchengyros 1b mit Tzatziki, 7,13 dazu Tomatenreis, und Krautsalat 17,18	Gemüseragout mit Ei, 3,7,9,13,16,17,18,23 Erbsen, Möhren und Spargelgemüse, dazu Salzkartoffeln	Schmetterlingsnudeln 1b,3,9,17,18 mit Brokkoli-Sauce, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 dazu Mandelblättchen 8a und geriebener Hartkäse 7
Samstag 31.05.2025	Bauerntopf mit Linsen, Paprika, Zwiebeln, und Kartoffelwürfeln 3,7,9,13,17,18	Bauerntopf mit Möhren, Sellerie, grünen Bohnen und Kartoffelwürfeln 3,7,9,13,17,18	Gefüllte Paprikaschote 1b,3,7,13 mit Tomatensauce, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 Reis und Salat 1b,3,7,9,13,16,17,18,23
Sonntag 01.06.2025	Rinderroulade 10 mit Speck und Zwiebeln gefüllt, dazu dunkle Sauce, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 Bohngemüse und Kartoffelknödel	Rinderroulade mit Sellerie und Möhren gefüllt, 9,10 dazu dunkle Sauce, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 Bohngemüse und Dampfkartoffeln	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: Montag, Dienstag, Mittwoch, Freitag, Sonntag Bio-Kartoffeln,  Mittwoch Bio-Brokkoli,  Donnerstag Bio-Vollkornspaghetti,  Mittwoch und Samstag Bio-Reis 
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)