

# SPEISEPLAN

KW 24	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 09.06.2025 „Pfingstmontag“	Frischer Spargel mit Katenschinken (Schwein) 17,18,23 Hollandaise Soße 3,7,13,16,17,18 und <b>Kartoffeln</b>	Frischer Spargel mit Putenbrust 17,18,23 heller Soße 1b,3,7,13,17,18,23 und <b>Kartoffeln</b>	Gemüsefrikadelle 1b,3 mit Kohlrabigemüse in Rahm 1b,3,7,13,17,18,23 dazu <b>Reis</b>
Dienstag 10.06.2025	Leberkäse vom Schwein 1b,10,16,17,18,23 mit süßem Senf, 10 gestovter Porree 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 und Zucchini- Gemüse, dazu <b>Dampfkartoffeln</b>	Blumenkohl polnisch mit Semmelbröseln 1b,3,7,13,16,17,18,24 und <b>Dampfkartoffeln</b>
Mittwoch 11.06.2025	Gekochte Eier in Senfsauce, 1b,3,7,10,13,17,18,23 dazu <b>Dampfkartoffeln</b> und Rote Bete 17,18	Überbackener <b>Brokkoli</b> 7,17,18,23 mit Käsesauce, 1b,7,13,16,17,18,23 dazu <b>Dampfkartoffeln</b>	Bunte Bowl mit Rotkraut, Kichererbsen, Gurken, Tomaten, Paprika und Rucola- Dressing 5,7,8a,10,13,17,18,23 dazu Baguette 1b
Donnerstag 12.06.2025	Lasagne mit Rinderhack 1b,7,13,17,18,23,24 in Tomatensauce, 1b,7,9,13,16,17,18 dazu Gurkensalat 17,18	Hühnerfrikassee 7,10,13,17,18,23 mit Spargel, Champignons, Erbsen und Möhren, dazu <b>Reis</b>	vegetarisches Schnitzel (aus Milch) 1b,1d,3,7,13,23 mit Erbsen & Möhren, dazu Béchamelkartoffeln 1b,7,13,17,18,23
Freitag 13.06.2025	Matjes „Hausfrauen Art“ mit Apfel, Zwiebel und Gurke, 4,7,13,17,18,23,24 dazu <b>Pellkartoffeln</b>	<b>Spaghetti</b> Bolognese 1b mit Rinderhackfleisch, 13,16,17,18,24 dazu gemischter Salat 3,7,13,17,18,24	Gemüse-Nuggets 1b mit Barbecue-Dip, 16,17,18,24 dazu <b>Reis</b> und Salat 3,7,9,13,17,18,23,24
Samstag 14.06.2025	Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln 7,9,13,17,18,23	Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln 7,9,13,17,18,23	Kaiser-Gemüse mit Kräutersoße 1b,7,9,13,16,17,18 und Dampfkartoffeln, dazu gem. Salat 3,7,9,13,17,18,23,24
Sonntag 15.06.2025	Geräucherte Putenbrust 1b mit Romanesco Gemüse Mix, dazu Champignonsauce, 1b,7,13,17,18,23 und <b>Dampfkartoffeln</b>	Putenbrust 1b mit Romanesco Gemüse Mix, dazu Champignonsauce, 1b,7,13,17,18,23 und <b>Dampfkartoffeln</b>	Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat, 1b,7,13,17,18,23 dazu Tomatensauce, 1b,7,9,13,16,17,18 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 Bio- Couscous;  Montag, Donnerstag und Freitag Bio- Reis;  Mittwoch Bio- Brokkoli;  Dienstag, Mittwoch, Freitag und Sonntag

Bio-Kartoffeln;  Freitag Bio-Spaghetti  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)