

SPEISEPLAN

KW 27	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 30.06.2025	Panierte Scholle 1b,4 mit Zitronensauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu Dampfkartoffeln und gem. Salat mit Honig-Senf-Dressing 10,17,18,24	Gedünstetes Putenbrustfilet mit Rosmarinsauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu Brokkoli und Reis	Asia-Gemüse-Pfanne mit gerösteten Erdnüssen 5 und Sojasauce, 5,9,11,16,17,19 dazu Reis
Dienstag 01.07.2025	Chili sin Carne mit roten Bohnen und Bulgur , 1b,3,7,13,17,18 dazu Baguettebrötchen 1b	Spätzle 1b,3 mit Champignonragout, 1b,13,17,18 dazu Feldsalat 1b,3,7,9,13,17,18	Gebackenes Sellerieschnitzel 1b mit Zitronensauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu Möhrchen und Dampfkartoffeln
Mittwoch 02.07.2025	Sülze vom Schwein mit hausgemachter Remouladensauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu Bratkartoffeln und Krautsalat 17,18	Gedünstetes Seelachsfilet 4 mit Senfsauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu Kaisergemüse und Reis	Orientalisches Kichererbsen-Ragout 9 mit Kokosmilch, dazu Reis
Donnerstag 03.07.2025	Gebratene Gnocchi 3 mit Tomaten- Kräutersoße Pfannengemüse nach mediterraner Art 7,13,17,18	Gemüsesuppe 3,7,9,13,17,18 Pfannkuchen 1b,3,7,13 nach Omas Art mit Apfelkompott 17,18	Ofenkartoffel mit Käse überbacken mit Tomaten, Kräutern und Oliven, 16,18,21 dazu Quark-Dip 3,7,13,17,18
Freitag 04.07.2025	Bratwurst vom Schwein mit dunkler Zwiebelsauce, 1b,17,18 Erbsen & Möhren dazu Kartoffelpüree 7,13,17,18	Königsberger Klopse vom Rind mit Kapernsauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu Kartoffeln mit Petersilie und Rote Bete Salat 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 05.07.2025	Hühnersuppentopf mit Nudeln 1b,9 „wie bei Muttern“	Hühnersuppentopf mit Nudeln 1b,9 „wie bei Muttern“	Gemüse- Kartoffel- Auflauf in Béchamelsauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu Blattsalat 1b,3,7,13,17,18
Sonntag 06.07.2025	Gekochtes Rindfleisch 9,10,17,18 mit Meerrettich-Sauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu Leipziger Allerlei und Dampfkartoffeln	Gekochtes Rindfleisch 9,10,17,18 mit heller Kräuter-Sauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu Leipziger Allerlei und Dampfkartoffeln	Ofengemüse mit Hirtenkäse, 7,13 dazu Kartoffel-Wedges und Joghurt-Dip 3,7,9,13,17,18

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, Dienstag, Freitag und Bio-Kartoffeln  Dienstag Bio- Bulgur,  Montag und Mittwoch Bio-Reis  und Montag Bio-Brokkoli 
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)