

# SPEISEPLAN

KW 31	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 28.07.2025	Panierte Scholle 1b,4 mit Zitronensauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu <b>Dampfkartoffeln</b> und gem. Salat mit Honig-Senf-Dressing 10,17,18,24	Gedünstetes Putenbrustfilet mit Rosmarinsauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu <b>Brokkoli</b> und <b>Reis</b>	Asia-Gemüse-Pfanne mit gerösteten Erdnüssen 5 und Sojasauce, 5,9,11,16,17,19 dazu <b>Reis</b>
Dienstag 29.07.2025	Chili sin Carne mit roten Bohnen und <b>Bulgur</b> , 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 <b>Dampfkartoffeln</b>
Mittwoch 30.07.2025	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 <b>Reis</b>	Orientalisches Kichererbsen-Ragout 9 mit Kokosmilch, dazu <b>Reis</b>
Donnerstag 31.07.2025	Gebatene 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 01.08.2025	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 <b>Kartoffeln</b> 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 02.08.2025	Hühnersuppentopf mit Nudeln 1b,9 „wie bei Müttern“	Hühnersuppentopf mit Nudeln 1b,9 „wie bei Müttern“	Gemüse- Kartoffel- Auflauf in Béchamelsauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu Blattsalat 1b,3,7,13,17,18
Sonntag 03.08.2025	Gekochtes Rindfleisch 9,10,17,18 mit Meerrettich-Sauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu Leipziger Allerlei und <b>Dampfkartoffeln</b>	Gekochtes Rindfleisch 9,10,17,18 mit heller Kräuter-Sauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu Leipziger Allerlei und <b>Dampfkartoffeln</b>	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 Sonntag Bio-Dampfkartoffeln  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)