

SPEISEPLAN

| KW 34 | Menü I / Vollkost | Menü II / Angepasste Vollkost | Menü III / Vegetarisch |
|--------------------------|---|---|---|
| Montag 18.08.2025 | Gebackene Hähnchenkeule auf Letschogemüse 17,18 mit gebackenen Kartoffelspalten | Gedünstete Fischroulade gefüllt mit Gartengemüse 1b,4,3,7,9,13 mit Senf- Dillsauce, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse, und Dampfkartoffeln 7,13,17,18, | Gebackener Fetakäse 1b,3,7,17,18,23 mit Tomaten-Paprika-Zwiebel-Ragout und Baguette 1b |
| Dienstag 19.08.2025 | 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 20.08.2025 | 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 21.08.2025 | Vollkornspaghetti 1b mit vegetarischer Bolognese, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 dazu Eisbergsalat mit Italian Dressing 1b,3,7,9,10,13,16,17,18,24 | Pastinaken-Karotten-Eintopf mit Süßkartoffelwürfeln 7,9,13,16,17,18,23 und Baguettebrötchen 1b | 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 22.08.2025 | Hähnchengyros 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 23.08.2025 | 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 24.08.2025 | 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, Sonntag Bio-Dampfkartoffeln,  Freitag, Bio-Salzkartoffeln  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)