

# SPEISEPLAN

KW 37	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 08.09.2025	Rinderfrikadelle 1b,3 mit <b>Kartoffeln</b> , 17,18 dazu Schwarzwurzeln in Rahm 1b,7,13,17,18,23	Gedünstete Hähnchenbrust mit Kräutersauce 1b,7,13,17,18,23 und Möhrengemüse, dazu <b>Kartoffeln</b> mit Petersilie 17,18	Gefüllte Paprikaschote 1b,7,13,17,18,23 mit Tomatensauce 1b,3,7,13,17,18,23 und <b>Reis</b>
Dienstag 09.09.2025	Gebratenes Lachsfilet 1b,4 auf mediterranem Gemüse und Zitronensauce 7,9,13,16,17,18,23 dazu <b>Reis</b>	Hausgemachter Nudelsalat 1b,3,7,13,17,18,23,24 mit Basilikum Pesto und Ein Paar Geflügel- Wienerwürstchen 17,18,24	Vegetarische Köttbullar 1b,17,18 mit Preiselbeerrahmsauce,7,9,13,16,17,18,23 dazu Kartoffelpüree 7,13,17,18 und Salat 1b,3,7,13,17,18,23,24
Mittwoch 10.09.2025	Serbischer Bohneneintopf 7,9,13,16,17,18,23 mit vegetarischen Hackbällchen 1b,17,18	Pellkartoffeln mit Frühlingsquark 7,13,17,18 und Sommergemüse	Griechischer Bauernsalat (Essig & Öl) mit Kidneybohnen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Fetakäse 7,13,17,18 dazu Baguette 1b
Donnerstag 11.09.2025	Schweineschnitzel 1b „Österreich“ mit Paprika-Hollandaise, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23,24 dazu Erbsen- & Möhrengemüse und Kroketten 7,13	Putengeschnetzeltes Indisch mit einer Frucht-Curry-Sauce, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23,24 dazu <b>Reis</b>	Cannelloni gefüllt mit Ricota & Spinat 1b,7,13,17,18,23 mit pikanter Tomatensauce 17,18,23 dazu gemischter Salat 1b,3,7,9,13,17,18,23
Freitag 12.09.2025	Currywurst vom Schwein mit hausgemachter Curry-Sauce 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 und gebackenen Kartoffelecken, dazu gemischter Salat 1b,3,7,13,17,18,23,24	Gedünstetes Seelachsfilet 4 auf Zucchini-Möhren-Gemüse dazu Senfsauce, 1b,7,10,13,17,18,23 mit <b>Dampfkartoffeln</b>	Vegetarische Pizzaschnitte 1b mit Tomatensalat und Honig-Senf-Dressing 1b,3,7,13,17,18,23,24
Samstag 13.09.2025	Oma`s Holsteiner Kartoffelsuppe mit Geflügelwürstchen 7,9,13,17,18,23,24	Oma`s Holsteiner Kartoffelsuppe mit Geflügelwürstchen 7,9,13,17,18,23,24	Broccoli – Nussecke 8a mit Kräuter-Sauce,7,9,13,16,17,18,23 <b>Salzkartoffeln</b> und Salat 1b,3,7,9,13,16,17,18,23
Sonntag 14.09.2025	Putenrollbraten 1b,10 mit Rosmarinsauce, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 dazu Rustikamöhren und Kartoffelpüree 7,13,16,17,18,23	Putenrollbraten 1b,10 mit Rosmarinsauce 1b,3,7,13,16,17,18,23 dazu Rustikamöhren und Kartoffelpüree 7,13,17,18,23	Kartoffel-Gemüserösti 1b mit Joghurt-Dip 3,7,9,13,17,18,23 und Salat 1b,3,7,13,17,18,23,24

SS04



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, Freitag und Samstag Bio Kartoffeln ;  Dienstag, Mittwoch, und Donnerstag 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)