





# SPEISEPLAN

KW 18	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 27.04.2026	Rinderfrikadelle 1b,3 mit Kartoffeln, 17,18 dazu Schwarzwurzeln in Rahm 1b,7,13,17,18,23	Gedünstete Hähnchenbrust mit Kräutersauce 1b,7,13,17,18,23 und <b>Möhrengemüse</b> , dazu Kartoffeln 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 28.04.2026	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 29.04.2026	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 30.04.2026	Schweineschnitzel 1b „Österreich“ mit Paprika-Hollandaise, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23,24 dazu <b>Erbsen- &amp; Möhrengemüse</b> 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 01.05.2026 „Tag der Arbeit“	Frischer Spargel mit Katenschinken (Schwein) 17,18,23 Hollandaise Soße 3,7,13,16,17,18 und Kartoffeln	Frischer Spargel mit Putenbrust 17,18,23 heller Soße 1b,3,7,13,17,18,23 und Kartoffeln	Vegetarische Pizzaschnitte 1b mit Tomatensalat und Honig-Senf-Dressing 1b,3,7,13,17,18,23,24
Samstag 02.05.2026	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 Kartoffeln und Salat 1b,3,7,9,13,16,17,18,23
Sonntag 03.05.2026	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:  Dienstag Möhrengemüse , Dienstag, Mittwoch und Donnerstag Bio-Reis  Donnerstag Bio Erbsen und Möhren   
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)