





SPEISEPLAN

KW 22	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 25.05.2026 „Pfungst- montag“	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 3,7,13,17,18,23 und Kartoffeln	Gefüllte Paprikaschote 1b,7,13,17,18,23 mit Tomatensauce 1b,3,7,13,17,18,23 und Reis
Dienstag 26.05.2026	Gebratenes Lachsfilet 1b,4 auf mediterranem Gemüse und Zitronensauce 7,9,13,16,17,18,23 dazu Reis	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 27.05.2026	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 28.05.2026	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 Reis	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 29.05.2026	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 Kartoffeln	Vegetarische Pizzaschnitte 1b mit Tomatensalat und Honig-Senf-Dressing 1b,3,7,13,17,18,23,24
Samstag 30.05.2026	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 31.05.2026	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)