

SPEISEPLAN

KW 29	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 13.07.2026	Asiatisches Wokgemüse 1b,6,17,18 mit Sauce süßsauer, 1b,7,13,17,18,23 dazu Couscous 1b	Tagessuppe 1b,7,13,17,18,23 Mandelschmarren 1b,3,7,8a,13,17,18,23 mit Vanillesauce 7,13,16,17	Gemüsefrikadelle 1b,3 mit Kohlrabigemüse in Rahm 7,13,23 dazu Reis
Dienstag 14.07.2026	Leberkäse vom Schwein 1b,10,16,17,18,23 mit süßem Senf,10 gestovter Porree 7,13,23 und Kartoffelpüree 7,13,17,18	Schlemmerfilet (Fischfilet mit Tomate-Mozzarella) 4,7,13,17,18,23 mit Tomatensauce 1b,7,9,13,16,17,18 und Zucchini- Gemüse dazu Dampfkartoffeln	Blumenkohl polnisch mit Hollandaise Soße 3,7,13,16,17,18 gehacktem Ei und Semmelbröseln 1b,3,7,13,16,17,18,24 dazu Dampfkartoffeln
Mittwoch 15.07.2026	Gekochte Eier in Senfsauce, 3,7,10,13,17,18,23 dazu Dampfkartoffeln und Rote Bete 17,18	Überbackener Brokkoli 7,17,18,23 mit Käsesauce, 7,13,17,18,23 dazu Dampfkartoffeln	Bunte Bowl mit Jasminreis, Karotten, Rotkraut, Edamame (Sojabohnen) 6, Frühlingszwiebeln, Salatgurke, Zucchini und Erdnuss-Sauce 5,7,8a,10,13,17,18,23
Donnerstag 16.07.2026	Lasagne mit Rinderhack 1b,7,13,17,18,23,24 in Tomatensauce, 7,13,23 dazu Gurkensalat 17,18	Hühnerfrikassee 7,10,13,17,18,23 mit Spargel, Champignons, Erbsen und Möhren , dazu Reis	vegetarisches Schnitzel (aus Milch) 1b,1d,3,7,13,23 mit Erbsen & Möhren , dazu Béchamelkartoffeln 1b,7,13,17,18,23
Freitag 17.07.2026	Matjes „Hausfrauen Art“ mit Apfel, Zwiebel und Gurke, 4,7,13,17,18,23,24 dazu Pellkartoffeln	Spaghetti Bolognese 1b mit Rinderhackfleisch, 13,16,17,18,24 dazu gemischter Salat 3,7,13,17,18,24	Gemüse-Nuggets 1b mit Barbecue-Dip, 16,17,18,24 dazu Reis und Salat 3,7,9,13,17,18,23,24
Samstag 18.07.2026	Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln 7,9,13,17,18,23	Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln 7,9,13,17,18,23	Kaiser-Gemüse mit Kräutersoße 1b,7,9,13,16,17,18 und Dampfkartoffeln, dazu gem. Salat 3,7,9,13,17,18,23,24
Sonntag 19.07.2026	Geräucherte Putenbrust 1b mit Romanesco Gemüse Mix, dazu Champignonsauce, 7,13,23 und Dampfkartoffeln	Putenbrust 1b mit Romanesco Gemüse Mix, dazu Champignonsauce, 7,13,23 und Dampfkartoffeln	Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat, 1b,7,13,17,18,23 dazu Tomatensauce, 7,13,23 Parmesan 7 und Salat 3,7,13,16,17,18



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 Bio- Couscous;  Montag, Donnerstag und Freitag Bio- Reis;  Mittwoch Bio- Brokkoli;  Donnerstag Bio Erbsen und Möhren 
Freitag Bio-Spaghetti  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)

SPEISEPLAN

SS03



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 Bio- Couscous;  Montag, Donnerstag und Freitag Bio- Reis;  Mittwoch Bio- Brokkoli;  Donnerstag Bio Erbsen und Möhren 
 Freitag Bio-Spaghetti  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)