

SPEISEPLAN

KW 32	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 03.08.2026	Panierte Scholle 1b,4 mit Zitronensauce, 7,13,23 dazu Dampfkartoffeln und gem. Salat mit Honig-Senf-Dressing 10,17,18,24	Gedünstetes Putenbrustfilet mit Rosmarinsauce 7,13,23 dazu Brokkoli und Reis	Asia-Gemüse-Pfanne mit gerösteten Erdnüssen 5 und Sojasauce, 5,9,11,16,17,19 dazu Reis
Dienstag 04.08.2026	Chili sin Carne mit roten Bohnen und Bulgur , 1b,3,7,13,17,18 dazu Baguettebrötchen 1b	Spätzle 1b,3 mit Champignonragout, 7,13,23 dazu Feldsalat 1b,3,7,9,13,17,18	Gebackenes Sellerieschnitzel 1b mit Zitronensauce, 7,13,23 dazu Möhrchen und Dampfkartoffeln
Mittwoch 05.08.2026	Sülze vom Schwein mit hausgemachter Remouladensauce, 3,7,13,17,18 dazu Bratkartoffeln und Krautsalat 17,18	Gedünstetes Seelachsfilet 4 mit Senfsauce, 7,13,17,18 dazu Kaisergemüse und Reis	Ofenkartoffel mit Käse überbacken mit Tomaten, Kräutern und Oliven, 16,18,21 dazu Quark-Dip 3,7,13,17,18
Donnerstag 06.08.2026	Gebratene Gnocchi 3 mit Tomaten- Kräutersoße Pfannengemüse nach mediterraner Art 7,13,17,18	gemischter Salat 3,7,13,17,18 Pfannkuchen 1b,3,7,13 nach Omas Art mit Apfelkompott 17,18	Orientalisches Kichererbsen-Ragout 9 mit Kokosmilch, dazu Reis
Freitag 07.08.2026	Bratwurst vom Schwein mit dunkler Zwiebelsauce, 7,13,23 Erbse & Möhre dazu Kartoffelpüree 7,13,17,18	Königsberger Klopse vom Rind mit Kapernsauce, 7,13,23 dazu Dampfkartoffeln mit Petersilie und Rote-Bete-Salat 17,18	Tortelloni 1b,3,7,9,13,17,18 mit Spinat-Ricotta-Füllung dazu Käsesoße 7,13,23 und gemischter Salat 3,7,13,17,18
Samstag 08.08.2026	Hühnersuppentopf mit Nudeln 1b,9 „wie bei Muttern“	Hühnersuppentopf mit Nudeln 1b,9 „wie bei Muttern“	Gemüse- Kartoffel- Auflauf in Béchamelsauce, 7,13,23 dazu Blattsalat 3,7,13,17,18
Sonntag 09.08.2026	Gekochtes Rindfleisch 9,10,17,18 mit Meerrettich-Sauce, 7,13,23 dazu Leipziger Allerlei und Dampfkartoffeln	Gekochtes Rindfleisch 9,10,17,18 mit heller Kräuter-Sauce, 7,13,23 dazu Leipziger Allerlei und Dampfkartoffeln	Ofengemüse mit Hirtenkäse, 7,13 dazu Kartoffel-Wedges und Joghurt-Dip 7,13,17,18

SS02



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, Mittwoch und Donnerstag Bio-Reis  Dienstag Bio- Bulgur,  Montag Bio-Brokkoli  Freitag Erbsen & Möhren 

und Samstag Bio Nudeln 

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)