

SPEISEPLAN

KW 34	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 17.08.2026	Rinderfrikadelle 1b,3 mit Kartoffeln, 17,18 dazu Schwarzwurzeln in Rahm 7,13,23	Gedünstete Hähnchenbrust mit Kräutersauce 7,13,23 und Möhrengemüse , dazu Kartoffeln mit Petersilie 17,18	Gefüllte Paprikaschote 1b,7,13,17,18,23 mit Tomatensauce 1b,3,7,13,17,18,23 und Reis
Dienstag 18.08.2026	Gebratenes Lachsfilet 1b,4 auf mediterranem Gemüse und Zitronensauce 7,13,23 dazu Reis	Hausgemachter Nudelsalat 1b,3,5,7,13,17,18,23,24 mit Basilikum Pesto (5) und Ein Paar Geflügel- Wienerwürstchen 17,18,24	Vegetarische Köttbullar 1b,17,18 mit Preiselbeerrahmsauce 7,13,23 dazu Kartoffelpüree 7,13,17,18 und Salat 1b,3,7,13,17,18,23,24
Mittwoch 19.08.2026	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 20.08.2026	Schweineschnitzel 1b „Österreich“ mit Paprika-Hollandaise, 3,7,9,13,16,17,18,23,24 dazu Erbsen- & Möhrengemüse und Kroketten 7,13	Putengeschnetzeltes Indisch mit einer Frucht-Curry-Sauce, 7,13,23,24 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 21.08.2026	Currywurst vom Schwein mit hausgemachter Curry-Sauce 7,13,23 und gebackenen Kartoffelecken, dazu gemischter Salat 1b,3,7,13,17,18,23,24	Gedünstetes Seelachsfilet 4 auf Zucchini-Möhren-Gemüse dazu Senfsauce, 7,13,23 mit Kartoffeln	Vegetarische Pizzaschnitte 1b mit Tomatensalat und Honig-Senf-Dressing 7,10,13,23
Samstag 22.08.2026	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 3,7,9,13,16,17,18,23
Sonntag 23.08.2026	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 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  Montag, Dienstag 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)