

SPEISEPLAN

KW 35	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 24.08.2026	Gebackene Hähnchenkeule auf Letschogemüse 17,18 mit gebackenen Kartoffelspalten	Gemüseragout mit Ei, 3,7,9,13,16,17,18,23 Erbsen, Möhren und Spargelgemüse, dazu Dampfkartoffeln	Gebackener Fetakäse 1b,3,7,17,18,23 mit Tomaten-Paprika-Zwiebel-Ragout und Baguette 1b
Dienstag 25.08.2026	Oma`s Backfisch im Teigmantel, 1b,4 mit hausgemachter Remoulade, 3,7,13,23 dazu Sommergemüse und Dampfkartoffeln	Ein Paar Wiener Würstchen (Geflügel), 17,18,23 hausgemachter Kartoffelsalat (warm) in Essig/Öl 17,18 Senf 10	Gefüllte Kartoffeltaschen 1b,3,7,13,17,18 auf Asia-Mix Gemüse 17,18 dazu Currysauce 1b,3,7,13,17,18
Mittwoch 26.08.2026	Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Roter Bete, Zwiebeln, Champignons, Paprika und creme fraîche 7,13 dazu Dampfkartoffeln	Ofenkartoffel mit Hähnchenbruststreifen, 7,13 dazu Brokkoli und Kräuterquark 17,18	Rote Linsen-Curry 9,16,17,18 mit Reis und gem. Salat 3,7,9,10,13,16,17,18,24
Donnerstag 27.08.2026	Wokpfanne mit Sojageschnetzeltes, Chinagemüse in Sojasauce 6,7,13 17,18 dazu Reis	Pastinaken-Karotten-Eintopf mit Süßkartoffelwürfeln 9,13,16,17,18,23 und Baguette- Brötchen 1b	Gemischter Blattsalat mit Tomate-Mozzarella, 3,7,9,13,16,17,18,23 dazu Balsamico-Dressing 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 und Baguette 1b
Freitag 28.08.2026	Hähnchengyros mit Tsatsiki, 7,13 dazu Tomatenreis, und Krautsalat 17,18	Gedünstete Fischroulade gefüllt mit Gartengemüse 1b,4,3,7,9,13 mit Senf-Dillsauce, 7,10,13,23, dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse, und Dampfkartoffeln 7,13,17,18,	Schmetterlingsnudeln 1b,3,9,17,18 mit Brokkoli-Sauce, 7,13,23, dazu Mandelblättchen 8a und geriebener Hartkäse 7
Samstag 29.08.2026	Bauerntopf mit Linsen, Paprika, Zwiebeln, und Kartoffelwürfeln 3,7,9,13,17,18	Bauerntopf mit Möhren, Sellerie, grünen Bohnen und Kartoffelwürfeln 3,7,9,13,17,18	Gefüllte Paprikaschote 1b,3,7,13 mit Tomatensauce, 7,13,23, Reis und Salat 1b,3,7,9,13,16,17,18,23
Sonntag 30.08.2026	Rinderroulade 10 mit Speck und Zwiebeln gefüllt, dazu dunkle Sauce, 7,13,23, Bohngemüse und Kartoffelknödel	Rinderroulade mit Sellerie und Möhren gefüllt, 9,10 dazu dunkle Sauce, 7,13,23 Bohngemüse und Dampfkartoffeln	Gemüsepfanne mit hausgemachtem-Joghurt- Schnittlauch-Dip, 3,7,13,16,17,18,23 dazu Röstitaler und Salat 3,7,13,16,17,18,23

SS01



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:  Mittwoch Bio-Brokkoli,  Donnerstag Bio-Vollkornspaghetti,  Mittwoch und Samstag Bio-Reis  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)