








































Erwachsenen-Speiseplan KW 34

22.08.- 28.08.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Tomatencremesuppe 	Kartoffelcremesuppe mit Gemüse 	Grünkernsuppe 	Klare Brühe mit Suppenmaultaschle 	Curry-Karottencremesuppe 	Cremsuppe 	Cremsuppe 
Menü 1	Soja-Ragout mit Eiernudeln und Karottensalat 	Hähnchengeschnetzeltes in Currysauce dazu Reis 	Wurstsalat mit gebratenen Kartoffeln 	Hackbraten (Rind/Schwein) mit Rahmsauce dazu Kartoffelpüree und Lauchgemüse 	Putenschnitzel paniert mit Kartoffeln und Rahmerbsen 	Linseneintopf mit Gemüse und Kartoffeln 	Vegetarisch gefüllte Krautwickel mit Kümmeljus und Kartoffelpüree 
Gold Menü	Putensteak natur in Rahmsauce mit Spätzle und Karottengemüse 	1 Paar Bratwürste mit Bratensauce dazu bunter Kartoffelsalat und 1 Brötchen 	Sauerbraten vom Rind und Sauce dazu Teigwaren und Chinakohl mit Joghurt-Dressing 	Fischfilet mit Kräutersauce und Kartoffeln dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Kalbsgulasch mit Semmelknödeln und Gurkensalat 	Rahmkalbfleisch mit Spätzle und Karottengemüse 	Sonntagsbraten mit Bratenjus dazu Kartoffelpüree und Butterbohnen 
Pasta/ Aufläufe <small>inkl. Blattsalat, Dressing</small>	Asianudeln gebraten mit Ei und Gemüse 		Penne all Arrabiata (leicht scharf) mit frischem Gemüse dazu Hartkäse 		Pasta Funghi mit gemischten Pilzen, Ricotta und Blattpetersilie 		
Vegetarisch		Kartoffelgratin mit Butterbohnen und Grillkäse 		Hausgemachter Milchreis mit Zimt-Zucker und Apfelmus 			
Menü Kalt				Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat 			
Salatteller <small>inkl. Brötchen, Dressing</small>	Salatteller mit Tomate-Mozzarella 	Salatteller mit vegetarischen Maultaschen 	Salatteller mit Oliven & Feta 	Salatteller mit Käse & Ei 	Salatteller mit vegetarischen Bällchen 		
Sonderkost <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Hähnchenbrust an Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Bohnengemüse 	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Kartoffeln und Karotten-Erbsen-Gemüse 	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten 	Buntes Gemüsecurry mit Reis 	Fischfilet auf Currysauce dazu Reis und Karottengemüse 	Hähnchenbrust mit Bratensauce dazu Polenta und Spinat 	Nudeln mit Bolognese 
Dessert	Apfel	Pudding-Becher	Fruchtjoghurt-Becher	Obstsalat	Pudding-Becher	Dessert	Dessert



Änderungen vorbehalten.



Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie auf der Rückseite!

Allergene und Zusatzstoffe

KW 34 22.08.-28.08.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Tomatencremesuppe AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Kartoffelcremesuppe mit Gemüse AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Grünkernsuppe AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Klare Brühe mit Suppen- maultäschle AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Curry-Karottencreme- suppe AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Cremsuppe AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Cremsuppe AW,AG,B,F,G,I, J,Z
Menü I	Soja-Ragout mit Eiernudeln und Karottensalat AW,AG,B,F,G,H, J,I,Z	Hähnchengeschnetzeltes in Currysauce dazu Reis AW,AG,B,I,J,Z	Wurstsalat mit gebratenen Kartoffeln AW,G,I,J,M,Z	Hackbraten (Rind/Schwein) mit Rahmsauce dazu Kartoffelpüree und Lauchgemüse AW,AG,AH,AR, B,F,I,J,Z	Putenschnitzel paniert mit Kartoffeln und Rahmerbsen AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Linseintopf mit Gemüse und Kartoffeln AW,AG,AH,AR, G,I,J,Z	Vegetarisch gefüllte Krautwickel mit Kümmeljus und Kartoffelpüree AW,AG,B,F,G,I, J,Z
Gold Menü	Putensteak natur in Rahmsauce mit Spätzle und Karottengemüse AW,AG,B,F,G,I, J,Z	1 Paar Bratwürste mit Bratensauce dazu bunter Kartoffelsalat und 1 Brötchen AW,AG,AH,AR, G,I,J,M,Z	Sauerbraten vom Rind und Sauce dazu Teigwaren und Chinakohl mit Joghurt-Dressing AW,AG,B,F,G,I, J,M,Z	Fischfilet mit Kräutersauce und Kartoffeln dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,B,D,F,G, I,J,M,Z	Kalbsgulasch mit Semmelknödeln und Gurkensalat AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Rahmkalbfleisch mit Spätzle und Karottengemüse AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Sonntagsbraten mit Bratenjus dazu Kartoffelpüree und Butterbohnen AW,AG,B,G,I,J, Z
Pasta/Aufläufe inkl. Blattsalat, Dressing	Asianudeln gebraten mit Ei und Gemüse AW,AG,B,F,G,I, J,M,Z		Penne all Arrabiata (leicht scharf) mit frischem Gemüse dazu Hartkäse AW,AG,B,F,G,I, J,M,Z		Pasta Funghi mit gemischten Pilzen, Ricotta und Blattpetersilie AW,AG,B,F,G,I, J,M,Z		
Vegetarisch		Kartoffelgratin mit Butterbohnen und Grillkäse AW,AG,B,F,G,I, J,Z		Hausgemachter Milchreis mit Zimt-Zucker und Apfelmus AW,AG,B,Z			
Menü Kalt				Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,Z			
Salatteller inkl. Brötchen, Dressing	Salatteller mit Tomate-Mozzarella AW,AG,AH,AR, B,G,I,J,M,Z	Salatteller mit vegetarischen Maultaschen AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,M,Z	Salatteller mit Oliven & Feta AW,AG,AH,AR, B,G,I,J,M,Z	Salatteller mit Käse & Ei AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,M,Z	Salatteller mit vegetarischen Bällchen AW,AG,AH,AR, B,F,G,H,I,J,M,Z		
Sonderkost Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust an Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Bohnengemüse J,Z	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Kartoffeln und Karotten- Erbsen-Gemüse J,Z	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten G,J,Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z	Fischfilet auf Currysauce dazu Reis und Karottengemüse D,J,Z	Hähnchenbrust mit Bratensauce dazu Polenta und Spinat J,Z	Nudeln mit Bolognese J,Z
Dessert	Apfel 9	Pudding-Becher AW,B,Z 1	Fruchtojoghurt-Becher AW,B,Z	Obstsalat Z 3,9	Pudding-Becher AW,B,Z 1	Dessert AW,B,Z 1	Dessert AW,B,Z 1

Allergene:

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	wir weisen keine Kreuzkontamination
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		und Spuren von Allergenen aus
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte, Macadamia-/		
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Queenslandnüsse		
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr waschen.
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse		
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse				
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfid		
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse	N	Lupine		

Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Süßungsmittel
9	gewachst