

# SPEISEPLAN

KW 19	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 05.05.2025	Panierte Scholle 1b,4 mit Zitronensauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu <b>Dampfkartoffeln</b> und gem. Salat mit Honig-Senf-Dressing 10,17,18,24	Gedünstetes Putenbrustfilet mit Rosmarinsauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu <b>Brokkoli</b> und <b>Reis</b>	Asia-Gemüse-Pfanne mit gerösteten Erdnüssen 5 und Sojasauce, 5,9,11,16,17,19 dazu <b>Reis</b>
Dienstag 06.05.2025	Chili sin Carne mit roten Bohnen und <b>Bulgur</b> , 1b,3,7,13,17,18 dazu Baguettebrötchen 1b	Spätzlepfanne 1b,3 mit Champignonragout, 1b,13,17,18 dazu Feldsalat 1b,3,7,9,13,17,18	Gebackenes Sellerieschnitzel 1b mit Zitronensauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu Möhrchen und <b>Dampfkartoffeln</b>
Mittwoch 07.05.2025	Sülze vom Schwein mit hausgemachter Remouladensauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu Bratkartoffeln und Krautsalat 17,18	Gedünstetes Seelachsfilet 4 mit Senfsauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu Kaisergemüse und <b>Reis</b>	Orientalisches Kichererbsen-Ragout 9 mit Kokosmilch, dazu <b>Reis</b>
Donnerstag 08.05.2025	Gebratene Gnocchi 1b mit Tomaten- Kräutersoße Pfannengemüse nach mediterraner Art ,7,13,17,18	Gemüsesuppe 3,7,9,13,17,18 Pfannkuchen 1b,3,7,13 nach Omas Art mit Apfelkompott 17,18	Ofenkartoffel mit Käse überbacken mit Tomaten, Kräutern und Oliven, 16,18,21 dazu Quark-Dip 3,7,13,17,18
Freitag 09.05.2025	Bratwurst vom Schwein mit dunkler Zwiebelsauce, 1b,17,18 Erbsen & Möhren dazu Kartoffelpüree 7,13,17,18	Königsberger Klopse vom Rind mit Kapernsauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu <b>Kartoffeln</b> mit Petersilie und Rote Bete Salat 17,18	Tortelloni 1b,3,7,9,13,17,18 mit Spinat-Ricotta-Füllung dazu Käsesoße 1b,3,7,13,17,18 und gemischter Salat 3,7,13,17,18
Samstag 10.05.2025	Hühnersuppentopf mit Nudeln 1b,9 „wie bei Müttern“	Hühnersuppentopf mit Nudeln 1b,9 „wie bei Müttern“	Gemüseauflauf mit Béchamelsauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu Dampfkartoffeln und Blattsalat 1b,3,7,13,17,18
Sonntag 11.05.2025	Gekochtes Rindfleisch 9,10,17,18 mit Meerrettich-Sauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu Leipziger Allerlei und <b>Dampfkartoffeln</b>	Gekochtes Rindfleisch 9,10,17,18 mit heller Kräuter-Sauce, 1b,3,7,13,17,18 dazu Leipziger Allerlei und <b>Dampfkartoffeln</b>	Ofengemüse mit Hirtenkäse, 7,13 dazu Kartoffel-Wedges und Joghurt-Dip 3,7,9,13,17,18

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: am Montag, Dienstag, Freitag und Bio-Kartoffeln Dienstag Bio- Bulgur, Montag und Mittwoch Bio-Reis und Montag Bio-Brokkoli 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)