

SPEISEPLAN

KW 40	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 30.09.2024	Schlemmerfilet Tomate-Mozzarella 3,4,7,8,9,10,13,17,18,23 mit Zitronensauce und Blattsalat mit Joghurt-Dressing 3,7,9,10,13,16,17,18,24 Dampfkartoffeln 17,18	Kürbis-Creme-Suppe 7,9,13,17,18 mit Baguette 1b	Mandelschmarrn 1b,3,7,8a,13,17,18,23 mit Apfelkompott 17,18 und Zimt-Vanille-Soße 7,13,16,17,24
Dienstag 01.10.2024	Linsen-Curry-Eintopf mit Petersilienjoghurt, 1b,3,7,9,10,13,16,17,18,24 dazu Baguette 1b	Kaisergemüse 17,18 mit Kräuterrahm, dazu Kartoffeln 17,18 und Eisbergsalat mit Zitronen-Joghurt-Dressing 3,7,9,10,13,16,17,18	Waldpilzragout 1b,3,7,9,13,17,18 im Spätzle-Nest 1b,3 dazu buntes Gemüse
Mittwoch 02.10.2024	Grünkohl mit Kassler dazu Senf 10 und Röstkartoffeln	Gedünstete Hähnchenbrust mit Kräutersauce, 1b,3,7,9,13,17,18 dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln	Gemischtes Grillgemüse (Paprika,Zucchini,Tomaten,Aubergine) mit Feta, 7,13 dazu Tomaten-Dip 1b,3,7,9,13,17,18und Reis 17,18
Donnerstag 03.10.2024 „Tag der Einheit“	Leicht geräucherter Putenbraten 1b mit Rotkohl dazu Thymianjus 1b,7,9,13,17,18 und Kartoffelrösti 7,13,16,17,18,23	Leicht geräucherter Putenbraten 1b mit Brokkoli 17,18 dazu Thymianjus 1b,7,9,13,17,18 und Salzkartoffeln 7,13,16,17,18,23	Möhren-Rüben- Kartoffelstampf 7,9,13,18 mit vegetarischen Klößchen 1b,17,18
Freitag 04.10.2024	Thüringer Bratwurst vom Schwein dazu Sauerkraut, Senf 1b,9,10,16,17,18 und Kartoffelpüree 7,13,17,18,23	Fliederbeersuppe 16,17,18,24 mit Quarkklößen, 1b,3,7,9,13,17,18 dazu bunter Salat mit American-Dressing 3,7,9,10,13,17,18	Kichererbsen-Ragout mit Tomaten und Bohnen, 1b,3,7,9,13,17,18 dazu Reis
Samstag 05.10.2024	Schnippel Bohnen - Eintopf mit Kartoffeleinlage 1b,3,7,9,13,17,18 und Brot 1a,1b	Schnippel Bohnen - Eintopf mit Kartoffeleinlage 1b,3,7,9,13,17,18 und Brot 1a,1b	2 Pasteten 1b mit Wirsing-Pilz-Rahm-Gemüse 1b,3,7,9,13,17,18 und Beilagensalat 1b,3,7,9,10,13,16,17,18,24
Sonntag 06.10.2024	Rinderroulade 17,18 mit Speck und Zwiebeln gefüllt, dazu Sauce 1b,3,7,9,13,16,17,18 und Rosenkohl, 17,18 mit Kartoffelknödeln	Rinderroulade 9,10 17,18 mit Sellerie und Möhren gefüllt, dazu Sauce und Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Buntes Weißkohl-Möhren-Gratin mit Kartoffeln 1b,3,7,9,13,17,18 und Kümmel-Rahm-Sauce 1b,3,7,9,13,17,18 dazu Beilagensalat 1b,3,7,9,10,13,16,17,18,24

WS01



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, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Sonntag Bio-Kartoffeln, Mittwoch und Freitag Bio Reis und Bio Blumenkohl 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)