

SPEISEPLAN

KW 46	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 11.11.2024	Holsteiner Erbsensuppe mit Kartoffelwürfeln 7,9,13,17,18 und Baguette Brötchen 1b	Gemüse-Gerste-Pfanne 1c,17,18 mit heller Kräutersoße 1b,7,9,13,17,18 und Salat 1b,3,7,9,13,16,17,18,24	Brokkoli-Nuß-Ecke mit Kürbissauce und Feldsalat 1b,3,7,9,13,16,17,18,23,24
Dienstag 12.11.2024	Weißkohl-Gemüse-Pfanne mit Kümmel-Rahm-Sauce 1b,7,9,13,17,18 dazu Dampfkartoffeln	Königsberger Klopse vom Rind mit Kapernsoße 1b,7,9,13,17,18 Roter Bete Salat 17,18 und Dampfkartoffeln	Tagessuppe 1b,7,9,13,17,18 Warmer Milchreis 7,13,17 mit Zimt und heißen Kirschen 18
Mittwoch 13.11.2024	Steckrübenmus 7,13,16,17,18,23 mit Kochwurst 17,18,23,24 und Senf 10	Gedünstete Fischroulade 1b,4,7,9,13 gefüllt mit Gartengemüse auf Blattspinat 1b,7,9,10,13,17,18 dazu Kartoffeln	Gefüllte Tortellini (Spinat/Ricotta) mit Käsesoße 1b,7,9,13,17,18,23 dazu Eisbergsalat mit Honig-Senf- Vinaigrette 1b,7,9,10,13,16,17,18,23,24
Donnerstag 14.11.2024	Kasslerbraten mit dunkler Zwiebelsoße 1b,3,7,9,13,17,18 dazu Sauerkraut 1b,3,7,9,13 und Kartoffelpüree 7,13,16,17,18,23	Hähnchengeschnetzeltes 1b,7,9,13,17,18 mit Champignons und Spätzle 1b,3 dazu Eisbergsalat mit Zitronen-Joghurt Dressing 1b,3,7,9,13,16,17,18,23	Gemüestäbchen 1b mit Petersilien-Kräutersoße 1b,7,9,13,17,18 dazu Salzkartoffeln und Erbsen & Möhren
Freitag 15.11.2024	Oma`s Backfisch im Teigmantel 1b,4,10 dazu hausgemachte Remoulade, 1b,7,9,13,17,18 mit bunten Karotten und Salzkartoffeln	Leicht geräucherter Putenbraten 1b mit Brokkoli dazu Orangen-Mandelsauce 1b,7,9,13,17,18 und Kartoffelstampf 7,13,16,17,18,23	Linsen-Tomaten-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 1b,7,9,13,17,18 und Baguette 1a, 1b
Samstag 16.11.2024	Pastinaken-Karotten-Eintopf mit Süßkartoffelwürfeln 7,9,13,17,18 dazu Brötchen 1a, 1b	Pastinaken-Karotten-Eintopf mit Süßkartoffelwürfeln 7,9,13,17,18 dazu Brötchen 1a,1b	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße 1b,7,9,13,16,17,18,24 und buntem Kichererbsengemüse, dazu Reis
Sonntag 17.11.2024	Rinderbraten 1b,3,7,9,13,17,18 mit dunkler Apfelsauce, 1b,3,7,9,13,17,18 dazu Blumenkohl und Kroketten	Rinderbraten 1b,3,7,9,13,17,18 mit dunkler Apfelsauce, 1b,3,7,9,13,17,18 dazu Blumenkohl und Kartoffeln	Kichererbsen-Curry mit buntem Gemüse 7,9,13,17,18 dazu Reis und Salat 1b,7,9,10,13,16,17,18,23,24

WS 03



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