

# SPEISEPLAN

KW 08	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 17.02.2025	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 <b>Dampfkartoffeln</b> 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 18.02.2025	Linsen-Curry-Eintopf mit Petersilienjoghurt, 1b,3,7,9,10,13,16,17,18,24 dazu Baguette 1b	Kaisergemüse 17,18 mit Kräuterrahm, dazu <b>Salzkartoffeln</b> 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 19.02.2025	Grünkohl mit Kassler dazu Senf 10 und Röstkartoffeln	Gedünstete Hähnchenbrust mit Kräutersauce, 1b,3,7,9,13,17,18 dazu Blumenkohl und <b>Salzkartoffeln</b>	Gemischtes Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Tomaten, Aubergine) mit Feta, 7,13 dazu Tomaten-Dip 1b,3,7,9,13,17,18 und <b>Reis</b>
Donnerstag 20.02.2025	Gebratene Rinderleber 1b mit Apfel-Zwiebelsauce, 1b,3,7,9,13,16,17,18 dazu Kartoffelpüree 1b,3,7,9,13,17,18 und grüner Salat mit Schmand 1b,3,7,9,10,13,16,17,18,24	Gedünstetes Seelachsfilet mit Senf-Dill-Soße 1b,3,7,9,13,17,18 dazu <b>Brokkoli</b> und <b>Salzkartoffeln</b>	Möhren-Rüben-Kartoffelstampf 7,9,13,18 mit vegetarischen Klößchen 1b,17,18
Freitag 21.02.2025	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 4 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 <b>Reis</b>
Samstag 22.02.2025	Schnippel Bohnen - Eintopf mit Kartoffeleinlage 1b,3,7,9,13,17,18 und Graubrot 1a,1b	Schnippel Bohnen - Eintopf mit Kartoffeleinlage 1b,3,7,9,13,17,18 und Graubrot 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 23.02.2025	Rinderroulade 10 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 <b>Salzkartoffeln</b>	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)