

SPEISEPLAN



KW 16	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 14.04.2025	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 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 15.04.2025	Linsen-Curry-Eintopf mit Petersilienjoghurt, 1b,3,7,9,10,13,16,17,18,24 dazu Baguette 1b	Kaisergemüse 17,18 mit Kräuterrahm, dazu Salzkartoffeln 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 16.04.2025	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,3,7,9,13,17,18 und Reis
Donnerstag 17.04.2025	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 Brokkoli und Salzkartoffeln	Möhren-Rüben-Kartoffelstampf 7,9,13,18 mit vegetarischen Klößchen 1b,17,18
Freitag 18.04.2025 „Karfreitag“	Gebratene Forelle 1b,4 mit Dillsoße 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 gemischtes Gemüse und Kartoffeln	Gebratene Forelle 1b,4 mit Dillsoße 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 gemischtes Gemüse und Kartoffeln	Kichererbsen-Ragout mit Tomaten und Bohnen, 1b,3,7,9,13,17,18 dazu Reis
Samstag 19.04.2025	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 20.04.2025 „Oster- Sonntag“	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 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)