

SPEISEPLAN

KW 17	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 21.04.2025 „Oster-Montag“	Lammkeule mit Thymianjus 1b,3,7,9,10,13,16,17,18,23 Bohnen und Salzkartoffeln	Lammkeule mit Thymianjus 1b,3,7,9,10,13,16,17,18,23 Bohnen und Salzkartoffeln	Falafel mit Tomatensoße 7,9,13,16,17,18 dazu Risi-Pisi und Salat 1b,3,7,9,10,13,16,17,18,24
Dienstag 22.04.2025	Ungarisches Rindergoulasch 1b,3,7,9,10,13,17,18 mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Vollkornnudeln 1b,17,18	Gebratenes Putensteak 1b,3 mit brauner Soße 1b,7,9,10,13,17,18 und Blumenkohl dazu Süßkartoffelpüree 7,9,10,13,17,18	2 Gebackener Fetakäse 1a,1b,7,13,16,17,18 auf Tomatenragout dazu Reis und Salat 1b,3,7,9,10,13,16,17,18,24
Mittwoch 23.04.2025	Hausgemachte Weißkohl-Rinderhack-Pfanne 1b,3,7,9,10,13,17,18 und Specksauce,1b,7,9,10,13,17,18 dazu Serviettenknödel 1b 17,18	Hühnerfrikassee 1b,7,9,13,16,17,18 mit Champignons, Spargel und Reis	Tages-Cremesuppe 1b,3,7,9,10,13,17,18 2 Süßkartoffel-Rucolaschnitte 1b,1c dazu Kräuterrahm-Soße 7,9,13,16,17,18 und Salat mit Balsamico-Dressing 17,18,24
Donnerstag 24.04.2025	Linseneintopf, Lauch-und Möhengemüse und Kartoffelwürfel 7,9,13,17,18	Tages-Cremesuppe 1b,3,7,9,10,13,17,18 danach Pfannkuchen 1b,3,7,9,13 mit Apfelkompott, 17,18,24 Zimt und Zucker	Kürbis-Kartoffelgratin 3,7,9,10,13,17,18 mit Kokos-Sahne-Sauce 1b,7,9,10,13,17,18 und Blattsalat 1b,3,7,9,10,13,16,17,18,24
Freitag 25.04.2025	Kohlroulade mit Schweinehack- Füllung,10,13 dazu Kümmel-Rahm-Soße 1b,7,9,10,13,17,18 und Salzkartoffeln	gedünstetes Seelachsfilet 1b,4 mit Senfsauce 1b,7,9,10,13,17,18 dazu Zucchini-Möhren (Fit-Mix) mit Dampfkartoffeln	Tages-Cremesuppe 1b,3,7,9,10,13,17,18 Gefüllter Germknödel 1b,17,18 mit Lebkuchen-Vanille-Soße 1b,7,13,16,17,18,23,24
Samstag 26.04.2025	Vegetarischer Kürbis-Kartoffel-Eintopf 7,9,13,18 mit Roggenbrötchen 1a, 1b	Vegetarischer Kürbis-Kartoffel-Eintopf 7,9,13,18 mit Roggenbrötchen 1a, 1b	Vegetarische Maultaschen 1b,3,7,9,13,16,17,18 mit Käsesoße 1b,3,7,9,13,16,17,18,24 und Brokkoli
Sonntag 27.04.2025	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce 1b,3,7,9,10,13,17,18 Apfelrotkohl 17,18 und Semmelknödeln 1b 17,18	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Sauce 1b,3,7,9,10,12,13,16,17,18 Erbsen & Möhren dazu Salzkartoffeln	Klassische Weißkohl-Suppe mit Zwiebeln, Möhren, grünen Bohnen, Paprika und Sellerie 7,9,13,17,18 dazu Graubrot 1a,1b



WS02



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, Freitag, Sonntag Bio-Kartoffeln, Dienstag Bio Vollkornnudeln, Mittwoch Bio Reis, Samstag Bio Brokkoli nach DE-ÖKO-009.
Diätassistentin: Heidi Bielenberg (Diätbüro: Tel.4130) Änderungen vorbehalten.

0 = ohne Allergenen, 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)