

# SPEISEPLAN

KW 39	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 23.09.2024	Rinderfrikadelle 1b,3 mit brauner Zwiebelsauce, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 dazu <b>Kartoffeln</b> 17,18 und Schwarzwurzeln 17,18	Kartoffel-Möhren-Stampf mit Geflügelwürstchen 9,17,18,23 Senf 10	Vegetarische Köttbullar 1b,17,18 mit Rahmsauce, 1b,7,13,16,17,18,23 Kartoffelpüree 7,13,17,18,23 Preiselbeeren und Salat 1b,7,13,16,17,18,23
Dienstag 24.09.2024	Gebratenes Seelachsfilet 1b,4 auf Gemüse mit <b>Reis</b> 17,18 mit Tomatensauce 17,18 und Gurkensalat 17,18	Gedünstete Hähnchenbrust 17,18 mit Brokkoli-Sauce 1b,7,13,17,18,23 und Möhrengemüse 17,18 dazu <b>Kartoffeln</b> mit Petersilie 17,18	Griechischer Bauernsalat (Essig & Öl) mit Kidneybohnen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Fetakäse 7,13,17,18 dazu Baguette 1b
Mittwoch 25.09.2024	Serbischer Bohneneintopf 7,9,13,16,17,18,23 mit vegetarischen Hackbällchen 1b,17,18	Überbackener <b>Blumenkohl</b> 7,17,18,23 mit Käsesauce 1b,7,13,16,17,18,23 dazu <b>Dampfkartoffeln</b> 17,18	Vegetarische Pizzaschnitte 1b,7,13,17,18,23 mit Tomatensalat und Honig-Senf-Dressing 10,17,18
Donnerstag 26.09.2024	Schweineschnitzel 1b „Österreich“ mit Paprika-Hollandaise, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23,24 und Erbsen- & Möhrengemüse 17,18 dazu <b>Kartoffeln</b> mit Petersilie 17,18	Putengeschnetzeltes Indisch mit einer Frucht-Curry-Sauce, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23,24 dazu <b>Reis</b> 17,18	Gefüllte Cannelloni mit pikanter 1b,7,13,17,18,23 Tomatensauce 17,18,23 dazu gemischter Salat 1b,3,7,9,13,17,18,23
Freitag 27.09.2024	Currywurst vom Schwein mit hausgemachter Curry-Sauce 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 Kartoffelecken dazu gemischter Salat 1b,3,7,9,13,17,18,23	Gedünstetes Seelachsfilet 4 an Zucchini-Möhren-Gemüse 17,18 mit Senfsauce, 1b,7,10,13,17,18,23 dazu <b>Dampfkartoffeln</b> 17,18	Gefüllte Paprikaschote 1b,7,13,17,18,23 mit Tomatensauce 17,18,23 und <b>Reis</b> 17,18
Samstag 28.09.2024	Oma`s Gemüseintopf „Quer durch den Garten“ mit Kartoffelwürfeln 7,9,13,16,17,18,23	Oma`s Gemüseintopf „Quer durch den Garten“ mit Kartoffelwürfeln 7,9,13,16,17,18,23	Broccoli - Nussecke mit Kräuter- Sauce,7,9,13,16,17,18,23 <b>Salzkartoffeln</b> 17,18 und Salat 1b,3,7,9,13,16,17,18,23
Sonntag 29.09.2024	Kalbsbraten 1b,10 mit Rosmarinsauce, 1b,3,7,9,13,16,17,18,23 dazu Rustikamöhren 17,18 und Kartoffelpüree 7,13,16,17,18,23	Kalbsbraten 1b,10 mit Rosmarinsauce 1b,3,7,13,16,17,18,23 dazu Rustikamöhren 17,18 und Kartoffelpüree 7,13,17,18,23	Kartoffel-Gemüserösti 1b mit Joghurt-Dip 3,7,9,13,17,18,23 und Salat 1b,3,7,13,17,18,23,24

SS04



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: am Montag, Dienstag, Mittwoch, Freitag und Samstag Bio Kartoffeln und 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)