

Speisekarte vom 22.07.2024 bis 28.07.2024 (30. Woche)

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

	Menü 1 (Vollkost I)	Menü 2 (angepasste Vollkost)	Menü 3 (Vegetarisch)
Montag 22.07.24	gebackener Leberkäse (S) ^{2,3,8} mit Speckstippe (S) ^{2,3} _{a1,a3,g} Bohnen und Kartoffelpüree _g Obst 722 kcal 	Gemüse Eintopf _i mit Fleischklößchen (S) _{a1,c} und Reis Obst 380 kcal 	buntes Pfannengemüse mit Kräuter dip _g und Salzkartoffeln Obst 383 kcal 
Dienstag 23.07.24	Spaghetti Bolognese (R) _{a1,a3,i} dazu Parmesan ² _{c,g} und ein Möhrensalat Erdbeerquark _g 689 kcal 	gedünstetes Pangasiusfilet (F) _d dazu Limonensauce _g Mischgemüse und Salzkartoffeln Erdbeerquark _g 454 kcal  	vegetarische Lasagne _{a1,a3,c,f,g,i} dazu Tomatensauce und ein Bauernsalat Erdbeerquark _g 591 kcal
Mittwoch 24.07.24	Gulaschsuppe _{a1,a3,i} mit Rindfleisch (R), Gemüse und Kartoffeln Obst 365 kcal  	Hähnchenbrustfilet (G) mit Kräutersauce _g , Kohlrabi-Möhrengemüse und Kartoffelpüree _g Obst 515 kcal 	überbackenes Gemüsegratin _{g,i} mit Bechamelsauce _g , dazu ein Tomatensalat und Salzkartoffeln Obst 473 kcal
Donnerstag 25.07.24	Hähnchen Cordon bleu (G) ^{2,20} _{a1,g} mit Rahmsauce _{a1,a3,g} , dazu Erbsen und Kartoffeln Buttermilchdessert _g 803 kcal 	Jägerklöße (S/R) _{a1,c} , an einer Champignonsauce _g dazu Bohnen und Hörnchen Nudeln _{a1} Buttermilchdessert _g 633 kcal  	buntes Tofu-Gemüse-Curry _{f,g,i,j} dazu ein Tomatensalat und Reis Buttermilchdessert _g 442 kcal 

Speisekarte vom 22.07.2024 bis 28.07.2024 (30. Woche)



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

	Menü 1 (Vollkost I)	Menü 2 (angepasste Vollkost)	Menü 3 (Vegetarisch)
Freitag 26.07.24	gebackenes Seelachsfilet (F) ^{a1,d,j} mit Kräutersauce _g dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln Obst 760 kcal 	bunte Geflügelpfanne (G) _g dazu Kaisergemüse und Reis Obst 465 kcal 	Tomatencremesuppe Germknödel ^{a1,c,g} mit Vanillesauce _g Obst 522 kcal
Samstag 27.07.24	Schweineragout (S) _g mit Wiesenpilzen, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln Joghurt mit Fruchtsauce _g 612 kcal 	Gemüse Eintopf _i mit Hühnerfleisch (G) und Kartoffeln Joghurt mit Fruchtsauce _g 333 kcal 	Gemüsebratling ^{a1,c,i} mit Sahnesauce ^{a1,a3,g} dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln Joghurt mit Fruchtsauce _g 602 kcal
Sonntag 28.07.24	gekochte Eier _c mit Kräutersauce _g , dazu Spinat _g und Salzkartoffeln Pudding mit Vanillegeschmack* ¹ _g 486 kcal 	Rindergeschnetzeltes (R) ^{a1,a3,g} mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln Pudding mit Vanillegeschmack* ¹ _g 651 kcal 	gebratene Waldpilze _g in Rahm, dazu Fingermöhren und Makkaroni _{a1} Pudding mit Vanillegeschmack* ¹ _g 564 kcal

Für Fragen, Anregungen und Wünsche steht Ihnen das Küchenteam gern unter der Telefonnummer **04321 – 405/1426** zur Verfügung. Wir sind für Sie da und geben Ihnen gerne nähere Informationen zu weiteren Kostformen und Nährwerten der Speisen.

Änderungen der Speisekarte sind vorbehalten.

Zusatzstoffe:

1= Farbstoff; 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker; 5= Schwefel; 8=Phosphat; 9= Süßungsmitteln; 9.b = enthält ein Phenylalaninquelle ; 10= Koffeinhaltig; 20= Formfleisch ,* enthält Aromen

Allergene:

a= glutenhaltiges Getreide (a1=Weizen, a2= Roggen, a3= Gerste, a4= Hafer, a5= Dinkel, a6= Kamut); b= Krebstiere; c= Ei; d= Fisch; e= Erdnuss; f= Soja; g= Milch/Lactose; h= Schalenfrüchte (h1= Mandel, h2= Hasel-, h3= Wal-, h4= Kaschu-, h5= Pecan-, h6= Paranuss, h7= Pistazien, h8= Macadamianuss); i= Sellerie; j= Senf; k= Sesam; l= Schwefeldioxid+ Sulfite; m= Lupine; n= Weichtiere

„Unsere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und Allergene erfolgt nach bestem Wissen und mit großer Sorgfalt. Im Rahmen der Produkthaftung weisen wir Sie jedoch darauf hin, dass es nicht völlig auszuschließen ist, dass Speisen und Produkte, die keinen Hinweis enthalten, trotzdem Spuren von Allergenen aufweisen. Bitte informieren Sie uns über eventuell vorliegende Nahrungsmittelallergien.“

 Diese Gerichte werden von unserer Ernährungswissenschaftlerin empfohlen!

Wir sind ausgezeichnet mit dem **RAL Gütezeichen** Kompetenz richtig Essen. Mit diesem Zertifikat unterliegen wir der regelmäßigen Prüfung durch die RAL-Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e.V.

