










# Speisekarte vom 05.08.2024 bis 11.08.2024 (32. Woche)












Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

	Menü 1 (Vollkost I)	Menü 2 (angepasste Vollkost)	Menü 3 (Vegetarisch)
<b>Montag</b> 05.08.24	<b>gebratene Putenfrikadelle (G)</b> <sup>a1,c,g,j</sup> an Rahmsauce <sup>a1,a3,g</sup> dazu Erbsen-Möhren und Kartoffelpüree <sup>g</sup>  Obst 701 kcal 	<b>gedünstetes Seelachsfilet (F)</b> <sup>d</sup> in Zitronensauce <sup>g</sup> , dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln  Obst 464 kcal 	<b>gebr. Gemüseschnitzel</b> <sup>a1,i</sup> mit einer Bechamelsauce <sup>g</sup> dazu Grilltomate <sup>g</sup> an Salzkartoffeln  Obst 601 kcal
<b>Dienstag</b> 06.08.24	<b>gebratene Schinkenmakkaroni (S)</b> <sup>2,3</sup> <sup>a1,c,g</sup> mit Tomatensauce, dazu Gurkensalat  *Pudding mit Vanillegeschmack <sup>1</sup> <sup>g</sup> 574 kcal 	<b>Geflügelklößchen (G)</b> <sup>8</sup> <sup>a1,c,</sup> mit Samsauce <sup>g</sup> dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln  *Pudding mit Vanillegeschmack <sup>1</sup> <sup>g</sup> 574 kcal 	<b>Kartoffelrösti</b> an mediterranem Gemüse <sup>g,i</sup> dazu einen Blattsalat mit Joghurtdressing <sup>g</sup>  *Pudding mit Vanillegeschmack <sup>1</sup> <sup>g</sup> 518 kcal 
<b>Mittwoch</b> 07.08.24	<b>Fischfrikadelle (F)</b> <sup>a1,d,g</sup> mit Petersiliensauce <sup>g,</sup> dazu Spinat <sup>g</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup>  Obst 442 kcal 	<b>bunte Geflügelpfanne (G)</b> <sup>g</sup> dazu Möhrengemüse und Reis  Obst 465 kcal 	<b>Gemüseschnitzel</b> <sup>a1,i</sup> mit Bohnen a la creme <sup>g</sup> und Salzkartoffeln  Obst 441 kcal
<b>Donnerstag</b> 08.08.24	<b>Geflügelschnitzel (G) im Cornflakesmantel</b> <sup>a1,a3</sup> an Paprikasauce <sup>g</sup> dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln  Buttermilchdessert <sup>g</sup> 726 kcal 	<b>Hühnersuppeneintopf (G)</b> mit frischem Gemüse <sup>i</sup> und Muschelnudeln <sup>a1,c</sup>  Buttermilchdessert <sup>g</sup> 379 kcal 	<b>toskanischer Nudelauflauf</b> <sup>a1,c,g</sup> mit Tomatensauce dazu ein Möhrensalat  Buttermilchdessert <sup>g</sup> 586 kcal

# Speisekarte vom 05.08.2024 bis 11.08.2024 (32. Woche)



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

	Menü 1 (Vollkost I)	Menü 2 (angepasste Vollkost)	Menü 3 (Vegetarisch)
<b>Freitag</b> 09.08.24	<b>gebackenes Seelachsfilet (F)</b> <sup>a1,d,j</sup> mit Kräutersauce <sub>g</sub> dazu Bohnengemüse und Kartoffelpüree <sub>g</sub>  Obst  713 kcal 	<b>gedämpfte Hähnchenbrust (G)</b> mit Samsauce <sub>g</sub> dazu Kohlrabi- Möhrengemüse und Salzkartoffeln  Obst  440 kcal 	<b>Gemüsesuppe</b> mit frischem Gemüse <sub>i</sub> und Graupen <sub>a3</sub>  Obst  223 kcal 
<b>Samstag</b> 10.08.24	<b>Indisches Geflügelcurry (G)</b> <sub>g</sub> mit versch. Früchten, dazu Pfannengemüse und Reis  Erdbeerquark <sub>g</sub>  936 kcal 	<b>Rindfleisch Eintopf (R)</b> <sub>i</sub> mit buntem Gemüse und Kartoffeln  Erdbeerquark <sub>g</sub>  382 kcal  	Kräutercremesuppe <sub>a1,g</sub>  <b>Kartoffelpuffer</b> <sub>a1,c</sub> mit <b>Apfelmus</b> <sup>3</sup>  Erdbeerquark <sub>g</sub>  489 kcal
<b>Sonntag</b> 11.08.24	<b>Holsteiner Kartoffeleintopf</b> <sup>2,3</sup> <sub>a1,c,i</sub> mit Kassler (S) <sup>2,3</sup> , Mehlklößchen und verschiedenen Gemüsesorten  Schokoladenpudding <sub>g</sub>  273 kcal  	<b>Rinderrahmgulasch</b> <sub>a1,a3,g</sub> (R) dazu Erbsen und Wurzeln und Hörnchen Nudeln <sub>a1</sub>  Schokoladenpudding <sub>g</sub>  611 kcal 	<b>Gemüsebratling</b> <sub>a1,c,i</sub> dazu Möhren in Rahm <sub>g</sub> und Salzkartoffeln  Schokoladenpudding <sub>g</sub>  471 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.

