










Speisekarte vom 12.08.2024 bis 18.08.2024 (33. Woche)













Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

	Menü 1 (Vollkost I)	Menü 2 (angepasste Vollkost)	Menü 3 (Vegetarisch)
Montag 12.08.24	Schweinegyros (S) mit Tzatziki _g dazu Krautsalat und Reis Obst 709 kcal 	Hähnchensteak (G) leichte Kräuterrahmsauce _g , Kaisergemüse und Salzkartoffeln Obst 416 kcal 	Kräuterrahmsuppe _{a1,g} Milchreis _g mit Zimt-Zucker Obst 725 kcal
Dienstag 13.08.24	Putenleberkäse (G) ^{2,3,8} mit Rahmsauce _{a1,a3,g} , Mischgemüse und Salzkartoffeln Milchreis ¹ _{c,g} 652 kcal 	frischer Gemüseeintopf _i mit Hühnerfleisch (G) und Reis Milchreis ¹ _{c,g} 396 kcal 	Zwiebel-Gemüse-Quiche _{a1,c,g,i} mit Bechamelsauce _g und Salzkartoffeln Milchreis ¹ _{c,g} 736 kcal
Mittwoch 14.08.24	Spaghetti Carbonara _{a1} mit Kochschinkenstreifen ^{2,3} (S) in leichter Käsesauce _{g,i} dazu Blattsalat mit Dressing _g Obst 504 kcal 	Schweinekräuterbraten (S) an Rahmsauce _g dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln Obst 587 kcal 	vegetarisches Gemüseschnitzel _{a1,c,g,i} mit gestovtem Lauchgemüse _g und Kartoffelpüree _g Obst 620 kcal
Donnerstag 15.08.24	Pfefferhacksteak (S) _{a1,c} mit Bratenjus _{a1,a3,g} , Marktgemüse und Salzkartoffeln Vanillequark ¹ _g 631 kcal 	Kartoffeleintopf _{g,i} mit buntem Gemüse und Wursteinlage (S/R) ^{2,3,8} Vanillequark ¹ _g 433 kcal  	gebratene Gemüsenudeln _{a1} mit einer Tomatensauce und einem gemischtem Rohkostsalat Vanillequark ¹ _g 549 kcal

Speisekarte vom 12.08.2024 bis 18.08.2024 (33. Woche)



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

	Menü 1 (Vollkost I)	Menü 2 (angepasste Vollkost)	Menü 3 (Vegetarisch)
Freitag 16.08.24	paniertes Fischfilet (F) ^{a1,d,j} mit Rahmspinat _g und Salzkartoffeln Obst 518 kcal 	Schweineragout (S) _g mit Mischgemüse und Hörnchen Nudeln _{a1} Obst 655 kcal 	griechische Gemüsepfanne ⁶ _g mit Tzatziki _g dazu ein Krautsalat und Reis  Obst 620 kcal
Samstag 17.08.24	weißer Bohneneintopf mit Rindfleischwürfeln (R) und Gemüse _i  Schokoladenpudding _g 417 kcal 	Hackbraten (R/S) ¹³ _{a1,c} mit heller Sauce _g Fingermöhren und Salzkartoffeln Schokoladenpudding _g 592 kcal  	Vollkornbratling _{a1,c,i} mit Petersiliensauce _g , Blumenkohl und Salzkartoffeln Schokoladenpudding _g 512 kcal
Sonntag 18.08.24	Geflügelklößchen (G) ⁸ _{a1,c} mit Kräutersauce _g , Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Buttermilchdessert _g 517 kcal 	Gemüseintopf _{a1,c,g,i} mit Fleischklößchen (S), Eierstich, verschiedenen Gemüsen und Reis Buttermilchdessert _g 298 kcal 	Nudel-Gemüseauflauf _{a1,c,g} mit Tomatensauce  Buttermilchdessert _g 452 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= Macadamanuss); 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.

