













Speisekarte vom 19.08.2024 bis 25.08.2024 (34. Woche)



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

	Menü 1 (Vollkost I)	Menü 2 (angepasste Vollkost)	Menü 3 (Vegetarisch)
Montag 19.08.24	Geflügel -cordon bleu- (G) ^{2,20} _{a1,g} an Rahmsauce _{a1,a3,g} , dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln Obst 738 kcal 	Holsteiner Kartoffelsuppe _{i,g} mit Gemüse und Wursteinlage ^{2,3,8} (S/R) Obst 355 kcal   	vegetarische Bratwurst _{a1,c} auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree _g und Senf _j Obst 477 kcal
Dienstag 20.08.24	Rindergeschnetzeltes (R) _{a1,a3,g} mit Bohnen und Salzkartoffeln Erdbeerquark _g 368 kcal  	gedämpfte Hähnchenbrust (G) an Bechamelsauce _g , dazu Fingermöhren und Penne Nudeln _{a1} Erdbeerquark _g 553 kcal 	mediterraner Kartoffelaufbau _{a1,a4,c,f,g,i} mit Tomatensauce, dazu einen Paprikasalat Erdbeerquark _g 665 kcal
Mittwoch 21.08.24	gebratene Gemüsemakkaroni _{a1,c,g} mit Tomatensauce, dazu ein Gurkensalat Obst 467 kcal	Rinderbraten (R) mit einer Kräutersamtsauce _g , Bohnen und Salzkartoffeln Obst 485 kcal  	feuriger Bohnentopf _{a1,a3} mit verschiedenen Gemüsesorten und Kartoffelwürfeln Obst 528 kcal
Donnerstag 22.08.24	Chili Con Carne (R) _{a1,a3} mit einem Krautsalat und Reis Schokoladenpudding _g 593 kcal 	pochiertes Fischfilet (F) _d mit Dillsauce _g , dazu Spinat _g und Salzkartoffeln Schokoladenpudding _g 334 kcal  	Falafelbällchen _{a1} dazu eine Getreide-Gemüsepfanne _{a1,j} und Kräuterquark _g Schokoladenpudding _g 703 kcal

Speisekarte vom 19.08.2024 bis 25.08.2024 (34. Woche)



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

	Menü 1 (Vollkost I)	Menü 2 (angepasste Vollkost)	Menü 3 (Vegetarisch)
Freitag 23.08.24	gebackenes Fischfilet ^{a1,d,j} (F) mit Tomatensauce, Kaisergemüse und Salzkartoffeln Obst 534 kcal	Gemüse Eintopf ⁱ mit Hühnerfleisch (G) und Nudeln ^{a1,c} Obst 395 kcal	gebratener Vollkornbratling ^{a1,c,i} mit gestovten Bohnen ^g und Salzkartoffeln Obst 479 kcal
Samstag 24.08.24	Rinderrahmgulasch (R) ^{a1,a3,g} mit Apfelrotkohl ^{3,9} und Spiral Nudeln ^{a1,c} Joghurt mit Fruchtsauce ^{1 g} 585 kcal	Steckrübeneintopf ⁱ mit Wiener Würstchen (S/R) ^{2,3,8,} Wurzelgemüse und Kartoffelwürfeln Joghurt mit Fruchtsauce ^{1 g} 395 kcal	Semmelknödel ^{a1,c} mit Pilzragout ^g dazu einen Lauchsalat ^{1,3,9 a1,c,g,j} Joghurt mit Fruchtsauce ^{1 g} 492 kcal
Sonntag 25.08.24	Graupensuppe ^{2,3 a3,i} mit Kassler (S) und verschiedenen Gemüsesorten *Pudding mit Vanillegeschmack ^{1 g} 315 kcal	Putengeschnetzeltes (G) ^g dazu Kohlrabi und Salzkartoffeln *Pudding mit Vanillegeschmack ^{1 g} 539 kcal	gebratene Nudelpfanne ^{a1} mit verschiedenen Gemüsen, dazu eine Tomatensauce *Pudding mit Vanillegeschmack ^{1 g} 602 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.

