

Speiseplan vom 30.05. - 05.06.2022

22	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 30.05.2022	Hackfleisch-Gemüsepfanne 1,G,I,J mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln A(a),G Karamellpudding G	Kasselerbraten 2,3,7 mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 1,G,I,J Karamellpudding G	Hackbraten A(a) mit Bratensauce, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree 1,G,I,J Karamellpudding G	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ 3,F,G,I mit pikantem Chinagemüse und Bandnudeln A(a) Karamellpudding G	Bunter Nudelsalat 3,A(a),C,G,J mit Mayonnaise, Erbsen, Mais und Paprika, dazu Wiener Würstchen 2,3,7 Karamellpudding G	Milchreis G mit Zimt und Zucker und Apfelmus 3 Karamellpudding G	Blumenkohl G,I in holländischer Sauce mit 3 Kochklopsen, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C,G,J Karamellpudding G
Dienstag 31.05.2022	2 Eierpfannkuchen A(a),C,G mit heißen Sauerkirchen Rote Fruchtgrütze	Kohlroulade G,J mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Salzkartoffeln 1,G,I,J Rote Fruchtgrütze	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ 2,3,A(a),G mit Bratensauce und Kräuter-Kartoffelpüree 1,G,I,J Rote Fruchtgrütze	Gebratenes Schollenfilet D mit zerlassener Butter, Kapern und Zitrone, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat 3,L Rote Fruchtgrütze	Hopsi-Fit-Salat G Salatmix, Gurke, Tomate, Körner-Mix, Croûtons und Bärlauch-Joghurt-Dressing A(a),G Rote Fruchtgrütze	Nudeln A(a),G,I mit Brokkoli-Käse-cremesauce Rote Fruchtgrütze	Möhren-Kohlrabi-Eintopf 2,3,7,G,I mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen Rote Fruchtgrütze
Mittwoch 01.06.2022	Kleine Boulette 7,A(a),C auf Wirsing in Rahm G,I mit Kartoffelpüree G Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1,G	Holsteiner Kartoffelsuppe 2,3,7,G,I mit 2 Wiener Würstchen Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1,G	Rinderschmorbraten 1,G,I,J in Rotweinsauce mit Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln G,I Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1,G	Frischer Stangenspargel 1 mit Sauce Hollandaise, einem Eieromlett C,G und Petersilienkartoffeln 3,L Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1,G	American Salat 2,3,7,C Salatmix, Gurke, Paprika, Ei, Tomate, Kochschinken- und Hähnchenbruststreifen, dazu Thousand-Island-Dressing G,J Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1,G	Zucchini-Kartoffelcremesuppe, G,I dazu Hafervollkornbrot A(a,c,d) Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1,G	Kalbsbratwurst 7 mit Rahmsauce, 1,G,I,J Brokkoliröschen G und Petersilienkartoffeln 3,L Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1,G
Donnerstag 02.06.2022	Gebratene Geflügelleber 1,G,I,J mit Schmorzwiebeln und Kräuter-Kartoffelpüree G Mandarinenpudding 1,G	Hühnerfrikassee G mit Spargel, Champignons, Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln 3,L Mandarinenpudding 1,G	Gyros-Geschnetzeltes A(a),G,I mit Zwiebeln, dazu Tomaten-Nudeln und Tsatsiki G Mandarinenpudding 1,G	Pfifferlinge in Rahmsauce 1,2,G,I,J mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten A(a) Mandarinenpudding 1,G	Mexiko-Salat G Salatmix, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenstreifen und Knoblauch-Dressing Mandarinenpudding 1,G	Graupensuppe A(d),G,I mit Gemüseeinlage und Sonnenblumenkernbrötchen A(a,d) Mandarinenpudding 1,G	Hackbraten „Jäger Art“ A(a) in Waldpilzsauce, 1,G,I,J mit Rosenkohl G und Salzkartoffeln 3,L Mandarinenpudding 1,G
Freitag 03.06.2022	Gebratene Hähnchenbrust G auf buntem Gemüse, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Pudding mit Bananengeschmack und Schokoladensauce 1,G	Gebratenes Pangasiusfilet D mit Dillsauce, 3,L dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat G,I Pudding mit Bananengeschmack und Schokoladensauce 1,G	Paprikaschote G,I mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I Pudding mit Bananengeschmack und Schokoladensauce 1,G	Gegrillte Schweinehaxe G,I auf Bayrisch Kraut, 2,3,G dazu Speck-Kartoffelpüree Pudding mit Bananengeschmack und Schokoladensauce 1,G	Alex-Salat A(a),C Salatmix, Gurke, 1,G Tomate, Croûtons, Ei und Paprika-Joghurt-Dressing Pudding mit Bananengeschmack und Schokoladensauce 1,G	Nudeln A(a),G,I mit Tomatensauce Pudding mit Bananengeschmack und Schokoladensauce 1,G	Schinken-Rührei, 1,2,3,7,C,G dazu Spargelgemüse C,G,I in holländischer Sauce 3,L und Petersilienkartoffeln 2 BE Pudding mit Bananengeschmack und Schokoladensauce 1,G
Samstag 04.06.2022	Putengulasch 1,G,I mit Apfelrotkohl 8 und Kartoffelklößen 1 Dessert G	Hähnchenschnitzel A(a) mit Geflügelsauce und Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree 1,G Dessert G	Gebratenes Forellenfilet D mit Kräuter-Buttersauce, 3,L Salzkartoffeln und Gurkensalat G,I Dessert G	Gebratenes Forellenfilet D mit Kräuter-Buttersauce, 3,L Salzkartoffeln und Gurkensalat G,I Dessert G	<div style="background-color: #800000; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILN MITTAGSTISCH </div> <div style="background-color: #e67e22; color: white; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 5px;"> MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr </div> <div style="background-color: #e67e22; color: white; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 5px;"> SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr </div> <p style="font-size: small; margin-top: 5px;">*Arbeitstag = Montag - Freitag</p>		Mageres Kasseler 2,3,7 auf Sauerkraut, 2,3,I dazu Kartoffelpüree G Dessert G
Sonntag 05.06.2022	Kräuter-Rührei, C,G dazu Bratkartoffeln 1 Dessert 1,G	Schweinegulasch 1,G,I,J mit Fingermöhren 1 und Kräuter-Kartoffelpüree G Dessert 1,G	Frischer Stangenspargel G mit Sauce Hollandaise, C,G,I einem Schweineschnitzel A(a) und Petersilienkartoffeln 3,L Dessert 1,G	Kalbsfrikassee G,I in Sahnesauce mit Spargel und Champignons, 1 dazu Fingermöhren 3,L und Petersilienkartoffeln 2,4 BE Dessert 1,G			

Kenzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | O Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit

Speiseplan vom 06.06. - 12.06.2022

23

	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 06.06.2022	3 gebratene Fischstäbchen und warmer Kartoffelsalat A(a),D 8 Joghurt „Mango“ G	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln F 1,G 3,L Joghurt „Mango“ G		Kasseler auf Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,7 3,I 2,3,G Joghurt „Mango“ G	Pfingstmontag		Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 2,3,G,I 1,8,G,I,I 3,L 2,6 BE Joghurt „Mango“ G
Dienstag 07.06.2022	Rindergulasch „Bürgerlich“ mit Gemüseeinlage und Spiralnudeln 1,G,I,I A(a) Apfelmus 3	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I,I A(a) Apfelmus 3	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignonrahmsauce, dazu Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree 1,G,I G Apfelmus 3	2 kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensauce, warmen Kartoffelsalat und Bohnensalat A(a) 1,G,I,I 8 Apfelmus 3	Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten 8,J A(a),C Apfelmus 3	Linsencurry mit Äpfeln und Möhren, dazu Ebly G,I A(a) Apfelmus 3	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree G,I 1,G,I,I G 2,8 BE Apfelmus 3
Mittwoch 08.06.2022	Hackbraten in Sahnesauce mit Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,I G Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Rostbratwurst in Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 7,A(a) 1,G,I,I G,I 3,L Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleischeinlage G,I Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Gebratenes Schollenfilet mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat D G,I 3,L 2,3,8 Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schoko-Cornflakes G A(a) Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Nudeln mit Tomaten-Käsesauce A(a) G,I Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln 1,G,I,I 8 3,L 3 BE Schokoladen-Grießpudding A(a),G
Donnerstag 09.06.2022	Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln G 3,L Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Ungarisches Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln 1,G,I,I A(a),C Zitronen-Joghurtcreme 1,G	„Schlesisches Himmelreich“ Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße 2,3,7 2,3,5,G,L 1 Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu roher Schinken und Petersilienkartoffeln G C,G,I 2,3 3,L Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Wrap gefüllt mit Hackfleisch, Salat, Paprika, Mais und Käse 3,A(a),C,G,I Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Grießbrei mit heller Mehrfruchtsauce A(a),G 1,G Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Gebratenes Pangasiusfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Bohnensalat D G,I 3,L 2,5 BE Zitronen-Joghurtcreme 1,G
Freitag 10.06.2022	Putenkeulenbraten in Pilz-Sahnesauce, Brokkoliröschen und Kartoffelklöße 1,G,I 1 1 Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Gebratenes Seelachsfilet auf Sensauce, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat D G,I,I 3,L 2,3,8 1,G Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Champignons und Gurke, dazu Eiernudeln 1,8,G,I,I A(a),C 1,G Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Rindersauerbraten „Rheinischer Art“ in Rosinensauce mit Rotkohl und Kartoffelklöße J 1,G,I,I 8 1,A(a) 1,G Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellaabällchen 3,A(a),G,I,I Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Kartoffelcremesuppe mit Roggenmischbrot G,I A(a),b 1,G Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I 2,7 BE Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,G
Samstag 11.06.2022	1/2 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I Dessert G	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I G Dessert G		Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und Tomatensalat D 2,3 3,L G Dessert G	 AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr <small>*Arbeitstag = Montag - Freitag</small>		Boulette in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelpüree A(a),C 1,G,I,I G,I G 2,6 BE Dessert G
Sonntag 12.06.2022	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree mit Speck 2,3,7 1,G,I,I 2,3,G G Dessert G	2 kleine Bouletten auf Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree A(a),C G,I G Dessert G		Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu eine gebratene Hähnchenbrust und Petersilienkartoffeln G C,G,I F 3,L G Dessert G			

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit

Speiseplan vom 13.06. - 19.06.2022

24	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 13.06.2022	Kräftiger Eintopf C,G,I mit Möhren, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Schweinespießbraten 1,G,I,J mit Bratensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln Joghurt mit Vanille-Geschmack G	2 kleine Bouletten A(a),C auf buntem Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Hähnchenschnitzel A(a),G mit Frischkäse-Sauerkrautfüllung, dazu gebackene Kartoffelspalten und Tsatsiki Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Kartoffelsalat 3,8,C,J mit Mayonnaise und Wiener Würstchen Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Gemüse-Kichererbsen-Curry G,I mit mediterranem Bulgur A(a),G,I Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Paprikaschote G,I mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Petersilienkartoffeln 3,L 3,7 BE Joghurt mit Vanille-Geschmack G
Dienstag 14.06.2022	2 Eierpfannkuchen A(a),C,G mit Pfirsich-, Ananas- und Mandarinsauce Fruchtcocktail	2 Knacker 2,3,J auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Fruchtcocktail	Wirsingkohlroulade G,J mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree 1,G,I,J G Fruchtcocktail	Gebratenes Rotbarschfilet D mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 3,8,C,G,I 2,3 Fruchtcocktail	Chef-Salat 2,3,7,C,G Salatmix, Tomate, Kochschinkenstreifen, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing Fruchtcocktail	Gelbe Paprika-Kräutercremesuppe G,I mit Kartoffelwürfeln und Croûtons A(a) Fruchtcocktail	Bunter Gemüseintopf G,I mit Rindfleischinlage 1,7 BE Fruchtcocktail
Mittwoch 15.06.2022	Schinken-Nudeln 2,3,7,A(a),C mit fruchtiger Tomatensauce G,I Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce 1,G	Möhreneintopf 2,3,7,G,I mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce 1,G	Hähnchenschnitzel A(a) mit Geflügelsauce, dazu Paprika-Maisgemüse und Salzkartoffeln 1,G G,I 3,L Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce 1,G	Frischer Stangenspargel G mit Sauce Hollandaise, dazu roher Schinken und Petersilienkartoffeln C,G,I 2,3 3,L Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce 1,G	Fingerfood 3 frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip G Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce 1,G	Milchreis G mit pürierter Erdbeersauce 1,G Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce 1,G	2 kleine Bouletten „Jäger Art“ A(a),C mit Pilzsauce, Rosenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 1,G,I,J 3,L 3,5 BE Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce 1,G
Donnerstag 16.06.2022	Blumenkohl G,I in holländischer Sauce mit 2 Kochklopsen und Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C,G,I G Kirschcreme G	2 Matjesfilets „Hausfrauen Art“ 2,4,D in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce 3,C,G,I mit Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln G 3,L Kirschcreme G	Nudel-Eintopf A(a),C,G,I mit Tomaten, Möhren, Porree, Kräutern und Fleischbällchen G Kirschcreme G	Gebratene Entenkeule 1,G mit Geflügelsauce, Kartoffel-Selleriepüree und Rotkrautsalat G,I Kirschcreme G	Florida-Salat 3,C,G,I Salatmix, Tomaten, Pfirsich und Hähnchenbrust, dazu amerikanischer Krautsalat G Kirschcreme G	Pilzragout in Rahm, dazu Reis G,I G Kirschcreme G	Mageres Eisbein 2,3,7,I auf Sauerkraut 2,3,I mit Kartoffelpüree G 3,0 BE Kirschcreme G
Freitag 17.06.2022	Ungarisches Rindergulasch 1,G,I,J mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln A(a),C G Schokoladen-Minzpudding G	Hackbraten A(a) in Bratensauce 1,G,I,J mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelpüree G Schokoladen-Minzpudding G	Gedünstetes Pangasiusfilet D in Buttersauce G,I mit Petersilienkartoffeln und Bohnensalat 3,L Schokoladen-Minzpudding G	1/2 Grillhähnchen, dazu Paprika-Tomatenreis und Krautsalat G Schokoladen-Minzpudding G	Thunfisch-Wrap 3,A(a),C,D,G,I Salatmix, Gurke, Tomate und Thunfisch in einer Spinat-Tortilla G Schokoladen-Minzpudding G	Nudeln A(a) mit Tomaten-Kräutersauce G,I Schokoladen-Minzpudding G	Kräuter-Rühei C,G mit Rahmspinat G,I und Salzkartoffeln 3,L 1,6 BE Schokoladen-Minzpudding G
Samstag 18.06.2022	Kleine Boulette 7,A(a),C in Bratensauce, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 1,G,I,J 8 3,L Dessert G	Hühnereintopf G,I mit Spargel, Erbsen, Reis und Hühnerfleisch Dessert G	Gebratenes Forellenfilet D mit Zitronen-Kräutersauce, Petersilienkartoffeln und Bohnensalat G,I 3,L Dessert G	Gebratenes Forellenfilet D mit Zitronen-Kräutersauce, Petersilienkartoffeln und Bohnensalat G,I 3,L Dessert G	 AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr <small>*Arbeitstag = Montag - Freitag</small>	Gekochter Rindertafelspitz 3,5,G,I,L mit Meerrettichsauce, Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln G 3,L 2,6 BE Dessert G	
Sonntag 19.06.2022	Hähnchenbrustfilet G,I auf buntem Gemüse in Rahm, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G 3,L Dessert G	Kasselerbraten 2,3,7 in Burgundersauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 1,G,I,J G 3,L Dessert G	Frischer Stangenspargel G mit Sauce Hollandaise, einem Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln C,G,I A(a) 3,L Dessert G	Frischer Stangenspargel G mit Sauce Hollandaise, einem Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln C,G,I A(a) 3,L Dessert G		Königsberger Klopse A(a),C,G,I in Kapernsauce G,I mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat 3,L 8 3,5 BE Dessert G	

Kenzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | O Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit

Speiseplan vom 20.06. - 26.06.2022

25	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 20.06.2022	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Gebratene Hähnchenbrust in Käse-Kräutersauce, dazu Tomaten-Nudeln	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Speck und Zwiebeln in typischer Sauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	Bulgursalat mit Tomate und Zucchini, dazu Hähnchennuggets	Nudeln „Primavera“ Penne mit Gemüse-Sahnesauce	Mageres Kasseler mit Bratensauce, Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree
	Zitronenmousse	Zitronenmousse	Zitronenmousse	Zitronenmousse	Zitronenmousse	Zitronenmousse	Zitronenmousse
Dienstag 21.06.2022	Hähnchenpfanne mit Gemüse und Reis	Gebratene Boulette mit Bratensauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree	Feine Bratwurst mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, dazu Kartoffelspalten und Gurkensalat	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Milchbrötchen	Nudeln mit Käse-Kräutersauce	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Champignons und Gurke, dazu Kräuter-Kartoffelpüree
	Erdbeer-Rhabarbergrütze	Erdbeer-Rhabarbergrütze	Erdbeer-Rhabarbergrütze	Erdbeer-Rhabarbergrütze	Erdbeer-Rhabarbergrütze	Erdbeer-Rhabarbergrütze	Erdbeer-Rhabarbergrütze
Mittwoch 22.06.2022	Schmorkohl mit Hackfleisch und Kartoffelpüree	Grüner Erbseneintopf mit Suppengemüse, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen	Gebratenes Pangasiusfilet dazu Remouladensauce und gebackene Kartoffelspalten	Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln, Kräutern und Eieromelett, dazu Kartoffel-Röstitaler	Asia-Wrap gefüllt mit Eisbergsalat, Möhren, Paprika und Hähnchenbrust in Sweet-Chili-Sauce	Fruchtkaltschale mit Milchbrötchen	Hackbraten in Sahnesauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln
	Karamelpudding mit Sahnesauce	Karamelpudding mit Sahnesauce	Karamelpudding mit Sahnesauce	Karamelpudding mit Sahnesauce	Karamelpudding mit Sahnesauce	Karamelpudding mit Sahnesauce	Karamelpudding mit Sahnesauce
Donnerstag 23.06.2022	Rinderbraten in Rotweinsauce, Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße	Hähnchenkeule auf Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, einem Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln	Perl-Couscous-Salat mit Radieschen, Gurke, Paprika und Lauchzwiebeln	Süßkartoffel-Möhrencremesuppe, dazu Dinkelvollkornbrot	Bratwurst „Thüringer Art“ mit dunkler Sensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln
	Grießbrei mit Kirschsauce	Grießbrei mit Kirschsauce	Grießbrei mit Kirschsauce	Grießbrei mit Kirschsauce	Grießbrei mit Kirschsauce	Grießbrei mit Kirschsauce	Grießbrei mit Kirschsauce
Freitag 24.06.2022	Nudeln „Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Hackfleischsauce	Gebratenes Pangasiusfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Möhrensalat	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen	Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße und Speckstippe	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing	Sternchennudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Ciabatta	Hähnchenbrustfilet auf Spargelcremesauce, buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln
	Cappuccinopudding	Cappuccinopudding	Cappuccinopudding	Cappuccinopudding	Cappuccinopudding	Cappuccinopudding	Cappuccinopudding
Samstag 25.06.2022	Putenrollbraten mit Sahnesauce, Brechbohnen in Schwitze und Kartoffelpüree	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Specksauce und Kartoffelpüree		Gebratenes Schollenfilet mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat			Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen
	Dessert	Dessert		Dessert			Dessert
Sonntag 26.06.2022	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kräuter-Kartoffelpüree	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel, dazu Reis		Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße			Schweinespießbraten in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln
	Dessert	Dessert		Dessert			Dessert

 **AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH**

MONTAG BIS FREITAG
bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr

SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG
bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr

*Arbeitstag = Montag - Freitag

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchzerzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit