

# Speiseplan vom 27.06. - 03.07.2022

26	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
<b>Montag</b> 27.06.2022	3 gebratene Fischstäbchen, dazu Gemüse-Kräuterkartoffelpüree A(a),D G	3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 7,G 2,3,I G	Rinderroulade „Bürgerlich“ mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, Rotkohl und Kartoffelpüree 2,3,G,I 1,8,G,I,J 8 G	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“, Chinagemüse mit Ananas und Reis 2,3,F,G,I	Penne-Nudelsalat mit Gemüseeinlage und 2 Mini Bouletten A(a) A(a),C	Milchreis mit Zimt und Zucker und Apfelmus G 3	Boulette mit Sahnesauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,G,I,J G,I 3,L 2,8 BE
<b>Dienstag</b> 28.06.2022	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G
<b>Dienstag</b> 28.06.2022	Geflügelfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Reis G,I	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln A(a) 1,G,I,J 1 3,L	Bunter Gemüseeintopf mit Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischeinlage G,I	Schweinenackensteak „Holzfäller Art“ mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Krautsalat 1,G,I,J 2,3	Quinoa-Salat mit Gemüse, Honig und Basilikum A(a)	Tomatencremesuppe mit Eblyeinlage, dazu Baguette A(a),G,I A(a)	Ungarischer Rindergulasch mit Brechbohnen und Salzkartoffeln 1,G,I,J G 3,L 1,5 BE
<b>Mittwoch</b> 29.06.2022	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott
<b>Mittwoch</b> 29.06.2022	Currywurst frische grobe Bratwurst mit Ketchupsauce und gebackenen Kartoffelspalten 3,4,7,G,I,J G,I A(a)	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	2 kleine Bouletten auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C G,I G	3 „Matjesfilets“ mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie 2,4,D 2,3 1,3,L	Hähnchen-BBQ-Wrap gefüllt mit Saltmix, Hähnchenbrust, Käse und BBQ-Sauce 1,3,A(a),C,G,I	Kichererbsen-Tomaten-Ragout, dazu Ebly G,I A(a)	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree G,I 1,G,I,J G 2,8 BE
<b>Donnerstag</b> 30.06.2022	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G
<b>Donnerstag</b> 30.06.2022	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat A(a),C,G,I G,I 3,L 8	Gebratenes Pangasiusfilet mit Kräuter-Senfauce, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln D G,I,J 3,L	2 kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensauce, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat A(a) A(a)	Couscous-Salat mit Radieschen, Gurke, Paprika und Lauchzwiebeln A(a)	Nudeln mit Tomatensauce A(a) G,I	Mageres Kasseler mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln 2,3,7 1,G,I,J 8 3,L 2,9 BE
<b>Freitag</b> 01.07.2022	Puttling mit Pistazien-Geschmack 1, G,H(g,k)	Puttling mit Pistazien-Geschmack 1, G,H(g,k)	Puttling mit Pistazien-Geschmack 1, G,H(g,k)	Puttling mit Pistazien-Geschmack 1, G,H(g,k)	Puttling mit Pistazien-Geschmack 1, G,H(g,k)	Puttling mit Pistazien-Geschmack 1, G,H(g,k)	Puttling mit Pistazien-Geschmack 1, G,H(g,k)
<b>Freitag</b> 01.07.2022	Kleine Boulette auf Schmorgurken mit Petersilienkartoffeln 7,A(a),C G,I 3,L	Gebratenes Seelachsfilet mit Champignonsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat D G,I 3,L	2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln C G,I	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, Rotkohl und Kartoffelpüree 1,G,I,J 8 G	American Salat Salatmix, Gurke, Paprika, Ei Tomate, Kochschinken- und Hähnchenbruststreifen, dazu Thousand-Island-Dressing 2,3,7,C G,I	Fadennudelsuppe mit Kornquarkbrötchen A(a),G,I A(a,b,c,d),G	Nudelsuppe mit Gemüse und Hühnerfleisch A(a),G,I 2,7 BE
<b>Samstag</b> 02.07.2022	2 Eierpannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott A(a),C,G	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I,J	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rote Bete-Salat D 3,5,G,I,L 3,L 8	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rote Bete-Salat D 3,5,G,I,L 3,L 8	<b>AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b>	Kalbsbratwurst mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 7 1,G,I,J G,I 3,L 2,3 BE	
<b>Samstag</b> 02.07.2022	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G	<b>MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr</b>	Dessert G	
<b>Sonntag</b> 03.07.2022	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle 1,G,I,J A(a),C,G	Gebratene Hähnchenbrust auf Geflügelsauce, Fingermöhren und Salzkartoffeln F 1,G 3,L	Rindersauerbraten „Rheinischer Art“ in Rosinensauce mit mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße 1,G,I,J 8 1,A(a)	Rindersauerbraten „Rheinischer Art“ in Rosinensauce mit mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße 1,G,I,J 8 1,A(a)	<b>SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr</b>	Putenkeulenbraten mit Geflügelsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 1,G G,I 3,L 2,1 BE	
<b>Sonntag</b> 03.07.2022	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	*Arbeitstag = Montag - Freitag	Dessert 1,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 | 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 04.07. - 10.07.2022

27	kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 04.07.2022	Lose Wurst mit Kartoffelpüree und kaltem Apfelmus Joghurt „Pfirsich-Melba“	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut mit Erbs- und Kartoffelpüree Joghurt „Pfirsich-Melba“	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln Joghurt „Pfirsich-Melba“	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kräuter-Kartoffelpüree Joghurt „Pfirsich-Melba“	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen Joghurt „Pfirsich-Melba“	Kichererbsencremesuppe mit Kartoffelwürfeln, dazu Sonnenblumenkernbrötchen Joghurt „Pfirsich-Melba“	Rindergulasch, dazu Fingermöhren und Kartoffelpüree Joghurt „Pfirsich-Melba“
Dienstag 05.07.2022	Hackfleischpfanne „Jäger Art“ mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelpüree Kirschkompott	Boulette in Champignonsauce, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln Kirschkompott	Hähnchenpfanne „Chinesisch“ mit Hühnerfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis Kirschkompott	Sauerkrautplatte mit Kasserler, Bratwürstchen und Wiener Würstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Kirschkompott	Mediterraner-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Rucola, Balkankäse und Joghurt-Dressing Kirschkompott	Bunte Nudeln-Vollkorn-Mix mit Tomatensauce Kirschkompott	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Kirschkompott
Mittwoch 06.07.2022	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Rahmwürsling, dazu Kartoffelpüree Quarkcreme mit Schokosplittern	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen Quarkcreme mit Schokosplittern	2 kleine Bouletten in Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln Quarkcreme mit Schokosplittern	Gebratenes Schollenfilet mit zerlassener Butter, Kapern und Zitrone, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Quarkcreme mit Schokosplittern	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schoko-Cornflakes Quarkcreme mit Schokosplittern	Polentasuppe mit Lauch, Möhren, Paprika- und Kartoffelwürfeln, dazu Quarkbrot Quarkcreme mit Schokosplittern	Gebratene Hähnchenbrust mit Rotweinsauce, dazu Schwarzwurzeln in Rahm und Petersilienkartoffeln Quarkcreme mit Schokosplittern
Donnerstag 07.07.2022	Kleines Hähnchenschnitzel auf Geflügelsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln Erdbeerpudding	Hackbraten mit Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln Erdbeerpudding	Rindergulasch-Topf mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Kartoffelwürfeln Erdbeerpudding	„Griechische Platte“ Gyros-Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebeln und ein kleines Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprikareis und Tsatsiki Erdbeerpudding	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellaabällchen Erdbeerpudding	Grießbrei mit pürierter Erdbeersauce Erdbeerpudding	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat Erdbeerpudding
Freitag 08.07.2022	Rindergulasch mit Champignons, dazu Eiernudeln Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack	2 Matjesfilets „Hausfrauen Art“ in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce mit Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Spiralnudeln Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack	1/2 Grillhähnchen, dazu Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree und Krautsalat Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack	Jackfruit-Wrap gefüllt mit Salatmix, Mayonnaise, Käse und smoked pulled Jackfruit Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack	Nudeln mit Tomaten-Käsesauce Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack	Schweinebraten mit Bratensauce, Rotkohl und Petersilienkartoffeln Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack
Samstag 09.07.2022	Hähnchenfleisch in Currysauce mit Fruchteinlage, dazu bunter Gemüseries Dessert	Bratwurst „Thüringer Art“ in Bratensauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Dessert	Gebratenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat Dessert	Gebratenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat Dessert	Gebratenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat Dessert	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischeinlage Dessert	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischeinlage Dessert
Sonntag 10.07.2022	2 Kochklopse auf Blumenkohl in Rahm, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Dessert	Schweinesauerbraten „Rheinischer Art“ in Rahmsauce mit Rosinen, Rotkohl und Kartoffelklöße Dessert	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Fingermöhren und Kartoffelklöße Dessert	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Fingermöhren und Kartoffelklöße Dessert	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Fingermöhren und Kartoffelklöße Dessert	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesauce mit Champignons, dazu grüne Erbsen und Petersilienkartoffeln Dessert	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesauce mit Champignons, dazu grüne Erbsen und Petersilienkartoffeln Dessert

 **AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILN 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 Milcherzeugnisse | 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 11.07. - 17.07.2022

28	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
<b>Montag</b> 11.07.2022	<b>Hackfleisch-Gemüsepfanne</b> mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln A(a),G	<b>Kasselerbraten</b> mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 2,3,7 1,6,I,J G,I 3,L	<b>Hackbraten</b> mit Bratensauce, dazu Möhregemüse und Kartoffelpüree A(a) 1,6,I,J G G	<b>„Pusztá-Schnitzel“</b> Paniertes Schweineschnitzel auf Paprikagemüse, dazu Butternudeln und Tomatensalat A(a),C G,I A(a),G	<b>Eiersalat</b> mit Gemüseeinlage und Mayonnaise, dazu Brötchen 3,C,I A(a)	<b>Möhrencremesuppe</b> mit Nudelreiseinlage, dazu Ciabattabrötchen A(a),G,I A(a),d	<b>Blumenkohl</b> in holländischer Sauce mit 3 Kochklopsen, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G,I A(a),C,G,J G 2,6 BE
	<b>Karamellpudding</b> G	<b>Karamellpudding</b> G	<b>Karamellpudding</b> G	<b>Karamellpudding</b> G	<b>Karamellpudding</b> G	<b>Karamellpudding</b> G	<b>Karamellpudding</b> G
<b>Dienstag</b> 12.07.2022	<b>2 Eierpfannkuchen</b> mit heißen Sauerkirschen A(a),C,G	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Salzkartoffeln G,I 1,6,I,J 3,L	<b>Schweineschnitzel „Cordon Bleu“</b> mit Bratensauce und Kräuter-Kartoffelpüree 2,3,A(a),G 1,6,I,J G	<b>Gebratenes Rotbarschfilet</b> in Senfsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Bohnensalat D G,I,I 2,3	<b>Fingerfood</b> frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip 3 G	<b>Kokos-Milchreis</b> mit pürierter Pfirsichsauce G	<b>Möhren-Kohlrabi-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I 2,1 BE
	<b>Rote Fruchtgrütze</b>	<b>Rote Fruchtgrütze</b>	<b>Rote Fruchtgrütze</b>	<b>Rote Fruchtgrütze</b>	<b>Rote Fruchtgrütze</b>	<b>Rote Fruchtgrütze</b>	<b>Rote Fruchtgrütze</b>
<b>Mittwoch</b> 13.07.2022	<b>Kleine Boulette</b> auf Wirsing in Rahm mit Kartoffelpüree 7,A(a),C G,I G	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	<b>Rinderschmorbraten</b> in Rotweinsauce mit Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 1,6,I,J G,I 3,L	<b>Pfifferlinge in Rahmsauce</b> mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten 1,2,G,I,J C A(a)	<b>Chef-Salat</b> Salatmix, Tomate, Kochschinkenstreifen, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing 2,3,7,C,G G	<b>Pilzragout in Rahm,</b> dazu Nudeln G,I A(a)	<b>Kalbsbratwurst</b> mit Rahmsauce, Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln 7 1,6,I,J G 3,L 2,3 BE
	<b>Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce</b> 1,G	<b>Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce</b> 1,G	<b>Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce</b> 1,G	<b>Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce</b> 1,G	<b>Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce</b> 1,G	<b>Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce</b> 1,G	<b>Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce</b> 1,G
<b>Donnerstag</b> 14.07.2022	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Schmorzwiebeln und Kräuter-Kartoffelpüree 1,6,I,J G	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Spargel, Champignons, Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln G 3,L	<b>Gyros-Geschnetzeltes</b> mit Zwiebeln, dazu Tomaten-Nudeln und Tsatsiki A(a),G,I G	<b>Gebratene Entenbrust „Chinesisch“</b> mit pikantem Chinagemüse und Bandnudeln 3,F,G,I A(a)	<b>Frischer Obstsalat</b> mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen G A(a),C	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelfüllung, dazu heiße Vanillesauce A,C,G 1,G	<b>Hackbraten „Jäger Art“</b> in Waldpilzsauce, mit Rosenkohl und Salzkartoffeln A(a) 1,6,I,J G 3,L 2,8 BE
	<b>Mandarinenpudding</b> 1,G	<b>Mandarinenpudding</b> 1,G	<b>Mandarinenpudding</b> 1,G	<b>Mandarinenpudding</b> 1,G	<b>Mandarinenpudding</b> 1,G	<b>Mandarinenpudding</b> 1,G	<b>Mandarinenpudding</b> 1,G
<b>Freitag</b> 15.07.2022	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> auf buntem Gemüse, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G	<b>Gebratenes Pangasiusfilet</b> mit Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat D G,I 3,L	<b>Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I	<b>Gegrillte Schweinehaxe</b> auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree G,I 2,3,G	<b>Kartoffelsalat</b> mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten A(a),C	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce A(a) G,I	<b>Schinken-Rührei,</b> dazu Spargelgemüse in holländischer Sauce und Petersilienkartoffeln 1,2,3,7,C,G C,G,I 3,L 2 BE
	<b>Pudding mit Bananen-Geschmack und Schokoladensauce</b> 1,G	<b>Pudding mit Bananen-Geschmack und Schokoladensauce</b> 1,G	<b>Pudding mit Bananen-Geschmack und Schokoladensauce</b> 1,G	<b>Pudding mit Bananen-Geschmack und Schokoladensauce</b> 1,G	<b>Pudding mit Bananen-Geschmack und Schokoladensauce</b> 1,G	<b>Pudding mit Bananen-Geschmack und Schokoladensauce</b> 1,G	<b>Pudding mit Bananen-Geschmack und Schokoladensauce</b> 1,G
<b>Samstag</b> 16.07.2022	<b>Putengulasch</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 1,G,I 8 1	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce und Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree A(a) 1,G G		<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Kräuter-Buttersauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat D G,I 3,L			<b>Mageres Kasseler</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 2,3,7 2,3,I G 2,9 BE
	<b>Dessert</b> G	<b>Dessert</b> G		<b>Dessert</b> G			<b>Dessert</b> G
<b>Sonntag</b> 17.07.2022	<b>Kräuter-Rührei,</b> dazu Bratkartoffeln C,G	<b>Schweinegulasch</b> mit Fingermöhren und Kräuter-Kartoffelpüree 1,6,I,J 1 G		<b>2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“</b> gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gurke, in typischer Sauce, Rotkohl und Kartoffelklößen 2,I 1,8,G,I,J 8 1,A(a)			<b>Kalbsfrikassee</b> in Sahnesauce mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhren und Petersilienkartoffeln G,I 1 3,L 2,4 BE
	<b>Dessert</b> 1,G	<b>Dessert</b> 1,G		<b>Dessert</b> 1,G			<b>Dessert</b> 1,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

\*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 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 18.07. - 24.07.2022

29	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
<b>Montag</b> 18.07.2022	<b>3 gebratene Fischstäbchen</b> und warmer Kartoffelsalat A(a),D 8	<b>Rostbratwurst</b> in Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 7,A(a) 1,G,I,J G,I 3,L	<b>Wildgulasch</b> in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Butternudeln und eingelegter Kürbis 1,G,I,J A(a),G 1	<b>Kasseler</b> auf Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,7 3,I 2,3,G	<b>Kartoffelsalat</b> mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 3,8,C,J 2,3,7	<b>Gemüsecremesuppe</b> und Brötchen G,I A(a)	<b>Rinderroulade</b> mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 2,3,G,I 1,8,G,I,J 3,L 2,6 BE
	<b>Joghurt „Mango“</b> G	<b>Joghurt „Mango“</b> G	<b>Joghurt „Mango“</b> G	<b>Joghurt „Mango“</b> G	<b>Joghurt „Mango“</b> G	<b>Joghurt „Mango“</b> G	<b>Joghurt „Mango“</b> G
<b>Dienstag</b> 19.07.2022	<b>Rindergulasch „Bürgerlich“</b> mit Gemüseeinlage und Spiralnudeln 1,G,I,J A(a)	<b>Linseneintopf</b> mit Speck, Wurzelgemüse und Spiralnudeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I,J A(a)	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> mit Champignonrahmsauce, dazu Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree 1,G,I G	<b>2 kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Bratensauce, warmen Kartoffelsalat und Gurkensalat 1,G,I,J 8	<b>Florida-Salat</b> Salatmix, Tomaten, Pfirsich und Hähnchenbrust, dazu amerikanischer Krautsalat 3,C,G,I	<b>Eierkuchen</b> mit Heidelbeersauce A(a),C,G	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree G,I 1,G,I,J G 2,8 BE
	<b>Apfelmus</b> 3	<b>Apfelmus</b> 3	<b>Apfelmus</b> 3	<b>Apfelmus</b> 3	<b>Apfelmus</b> 3	<b>Apfelmus</b> 3	<b>Apfelmus</b> 3
<b>Mittwoch</b> 20.07.2022	<b>Hackbraten</b> in Sahnesauce mit Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J G	<b>2 kleine Bouletten</b> auf Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree A(a),C G,I G	<b>Bunter Gemüseintopf</b> mit Rindfleischleinlage G,I	<b>Gebratenes Schollenfilet</b> mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat D G,I 3,L 2,3,8	<b>Frischer Obstsalat</b> mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen A(a),C	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce A(a) G,I	<b>Rindergulasch</b> mit Rotkohl und Salzkartoffeln 1,G,I,J 8 3,L 3 BE
	<b>Schokoladen-Grießpudding</b> A(a),G	<b>Schokoladen-Grießpudding</b> A(a),G	<b>Schokoladen-Grießpudding</b> A(a),G	<b>Schokoladen-Grießpudding</b> A(a),G	<b>Schokoladen-Grießpudding</b> A(a),G	<b>Schokoladen-Grießpudding</b> A(a),G	<b>Schokoladen-Grießpudding</b> A(a),G
<b>Donnerstag</b> 21.07.2022	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Champignons, Spargel, Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln G 3,L	<b>Ungarisches Schweinegulasch</b> mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln 1,G,I,J A(a),C	<b>Eieromelett</b> mit Champignons in Rahm, dazu Kartoffel-Röstitaler C,G G,I	<b>Rindersauerbraten „Rheinischer Art“</b> in Rosinensauce mit Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G,I,J 8 1,A(a)	<b>Eiersalat</b> mit Mandarinenspalten, Erbsen, Mayonnaise und Curry, dazu Brötchen 3,C,G,I A(a)	<b>Schoko-Grießbrei</b> mit Kischsauce A(a),G	<b>Gebratenes Pangasiusfilet</b> in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Bohnensalat D G,I 3,L 2,5 BE
	<b>Zitronen-Joghurtcreme</b> 1,G	<b>Zitronen-Joghurtcreme</b> 1,G	<b>Zitronen-Joghurtcreme</b> 1,G	<b>Zitronen-Joghurtcreme</b> 1,G	<b>Zitronen-Joghurtcreme</b> 1,G	<b>Zitronen-Joghurtcreme</b> 1,G	<b>Zitronen-Joghurtcreme</b> 1,G
<b>Freitag</b> 22.07.2022	<b>Putenkeulenbraten</b> in Pilz-Sahnesauce, Brokkoliröschen und Kartoffelklöße 1,G,I 1 1	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> auf Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat D G,I,J 3,L 2,3,8	<b>Rindergulasch „Stroganoff“</b> in Sauerrahmsauce mit Champignons und Gurke, dazu Eiernudeln 1,8,G,I,J A(a),C	<b>Gebratene Putenleber</b> mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Fingermöhren und Kartoffelpüree 1,G,I,J 1 G	<b>Bunte Salatplatte</b> Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Gouda, gekochtes Ei und Joghurt-Kräuter-Dressing C,G G	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und Sauerkirschsauce G	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I 2,7 BE
	<b>Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirsch-sauce</b> 1,G	<b>Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirsch-sauce</b> 1,G	<b>Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirsch-sauce</b> 1,G	<b>Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirsch-sauce</b> 1,G	<b>Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirsch-sauce</b> 1,G	<b>Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirsch-sauce</b> 1,G	<b>Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirsch-sauce</b> 1,G
<b>Samstag</b> 23.07.2022	<b>1/2 Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I		<b>Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“</b> mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und Tomatensalat D 2,3 3,L	 <b>AB-, UM - UND BESTELZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b>  <b>MONTAG BIS FREITAG</b> bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr  <b>SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG</b> bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr  *Arbeitstag = Montag - Freitag	<b>Boulette</b> in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelpüree A(a),C 1,G,I,J G 2,6 BE	
	<b>Dessert</b> G	<b>Dessert</b> G	<b>Dessert</b> G	<b>Dessert</b> G		<b>Dessert</b> G	
<b>Sonntag</b> 24.07.2022	<b>Bayrischer Leberkäse</b> mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree mit Speck 2,3,7 1,G,I,J 2,3,G	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln F 1,G 3,L		<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße 1,G G,I 1,A(a)			<b>Kalbrollbraten</b> in Sahnesauce mit Champignons, dazu Erbsen und Petersilienkartoffeln 1,G,I G 3,L 3,1 BE
	<b>Dessert</b> G	<b>Dessert</b> G	<b>Dessert</b> G	<b>Dessert</b> G	<b>Dessert</b> G	<b>Dessert</b> 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 | 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