

Speiseplan vom 25.07. - 31.07.2022

30	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 25.07.2022	Kräftiger Eintopf mit Möhren, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen C,G,I	Schweinespießbraten mit Bratensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 1,G,I,J 8 3,L	2 kleine Boulettes auf buntem Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C G	Hähnchenschnitzel mit Frischkäse-Sauerkrautfüllung, dazu gebackene Kartoffelspalten und Tsatsiki A(a),G A(a) G	Bunter Nudelsalat mit Mayonnaise, Erbsen, Mais und Paprika, dazu Wiener Würstchen 3,A(a),C,G,J 2,3,7	Milchreis mit Zimt und Zucker und Apfelmus G 3	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Petersilienkartoffeln G,I 3,L 3,7 BE
	Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Joghurt mit Vanille-Geschmack G
Dienstag 26.07.2022	2 Eierpfannkuchen mit Pfirsich-, Ananas- und Mandarinenauce A(a),C,G	2 Knacker auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 2,3,J 2,3,I G	Wirsingkohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree G,J 1,G,I,J G	Gebrautes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln D 3,8,C,G,J 2,3	Florida-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Mandarine, Hähnchenbruststreifen und Cocktail-Dressing 2,3,C,G,J	Nudeln mit Tomaten-Kräutersauce A(a) G,I	Bunter Gemüseintopf mit Rindfleischinlage G,I 1,7 BE
	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail
Mittwoch 27.07.2022	Schinken-Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce 2,3,7,A(a),C G,I	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, dazu Paprika-Maisgemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,G G,I 3,L	Schweinenackensteak „Hawaii“ mit Ananas und Käse in Currysauce, dazu Risi-Bisi G G,I	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen G A(a),C	Kohlrabi-Kartoffelcremesuppe , dazu Hafervollkornbrot G,I A(a),c,d	2 kleine Boulettes „Jäger Art“ mit Pilzsauce, Rosenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,G,I,J G,I 3,L 3,5 BE
	Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce 1,G
Donnerstag 28.07.2022	Blumenkohl in holländischer Sauce mit 2 Kochklopsen und Kräuter-Kartoffelpüree G,I A(a),C,G,J G	2 Matjesfilets „Hausfrauen Art“ in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce mit Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln 2,4,D 3,C,G,J G,I 3,L	Nudel-Eintopf mit Tomaten, Möhren, Porree, Kräutern und Fleischbällchen A(a),C,G,I	Gebraute Entenkeule mit Geflügelsauce, Kartoffel-Selleriepüree und Rotkrautsalat 1,G G,I	Couscous-Salat mit Radieschen, Gurke, Paprika und Lauchzwiebeln A(a)	Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen A(a),C,G	Mageres Eisbein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G 3,0 BE
	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G
Freitag 29.07.2022	Ungarischer Rindergulasch mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln 1,G,I,J A(a),C	Hackbraten in Bratensauce mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J G,I G	Gedünstetes Pangasiusfilet in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Bohnensalat D G,I 3,L	1/2 Grillhähnchen , dazu Paprika-Tomatenreis und Krautsalat D G,I 3,L	Kartoffelsalat mit Senf, Öl und Gemüse, dazu Partyfrikadellen 8,J A(a),C	Nudeln mit Tomatensauce A(a) G,I	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln C,G G,I 3,L 1,6 BE
	Schokoladen-Minzpudding G	Schokoladen-Minzpudding G	Schokoladen-Minzpudding G	Schokoladen-Minzpudding G	Schokoladen-Minzpudding G	Schokoladen-Minzpudding G	Schokoladen-Minzpudding G
Samstag 30.07.2022	Kleine Boulette in Bratensauce, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 7,A(a),C 1,G,I,J 8 3,L	Hühnereintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Hühnerfleisch G,I	Gebrautes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce, Petersilienkartoffeln und Bohnensalat D 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 mit Meerrettichsauce, Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln 3,5,G,I,L G 3,L 2,6 BE
	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G			Dessert G
Sonntag 31.07.2022	Hähnchenbrustfilet auf buntem Gemüse in Rahm, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G,I G	Kasselerbraten in Burgundersauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 2,3,7 1,G,I,J G,I 3,L	Wildschweinrollbraten mit Preiselbeersauce, dazu Kartoffel-Röstitaler und Apfelmus 1,G,I,J 3	Dessert G			Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat A(a),C,G,J G,I 3,L 8 3,5 BE
	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G			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 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 | 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 01.08. - 07.08.2022

31	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 01.08.2022	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 7,G 2,3,I G	Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln 1,G,I,J G 3,L	Gebratene Hähnchenbrust in Käse-Kräutersauce, dazu Tomaten-Nudeln F G,I A(a),C,G,I	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Speck und Zwiebeln in typischer Sauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 2,J 1,8,G,I,J G 3,L	Bulgursalat mit Tomate und Zucchini, dazu Hähnchennuggets A(a) A(a)	Nudeln mit italienischer Tomatensauce A(a) G,I	Mageres Kasseler mit Bratensauce, Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree 2,3,7 1,G,I,J G G 2,2 BE
	Zitronenmousse 1,G	Zitronenmousse 1,G	Zitronenmousse 1,G	Zitronenmousse 1,G	Zitronenmousse 1,G	Zitronenmousse 1,G	Zitronenmousse 1,G
Dienstag 02.08.2022	Hähnchenpfanne mit Gemüse und Reis G	Gebratene Boulette mit Bratensauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree A(a),C 1,G,I,J G,I G	Feine Bratwurst mit Rahmsauce, Kohlraabigemüse und Petersilienkartoffeln 7,I,J 1,G,I,J G,I 3,L	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat A(a),D,G,I,J 8	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Milchbrötchen G A(a),C,G	Kaiserschmarrn dazu heißes Apfelmus A(a),C,G 3	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Champignons und Gurke, dazu Kräuter-Kartoffelpüree 1,8,G,I,J G 2,8 BE
	Erdbeer-Rhabarbergrütze	Erdbeer-Rhabarbergrütze	Erdbeer-Rhabarbergrütze	Erdbeer-Rhabarbergrütze	Erdbeer-Rhabarbergrütze	Erdbeer-Rhabarbergrütze	Erdbeer-Rhabarbergrütze
Mittwoch 03.08.2022	Schmorkohl mit Hackfleisch und Kartoffelpüree 1,G,I G	Grüner Erbseneintopf mit Suppengemüse, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,I,J D	Gebratenes Pangasiusfilet, dazu Remouladensauce und gebackene Kartoffelspalten 3,8,C,G,I A(a)	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm, dazu Bratkartoffeln mit mit Speck und Zwiebeln, dazu Tomatensalat A(a),C G,I 2,3	Chef-Salat Salatmix, Tomate, Kochschinkenstreifen Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing 2,3,7,C,G G	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißer Sauerkirschsauce G	Hackbraten in Sahnesauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln A(a) 1,G,I,J G 3,L 3 BE
	Karamelpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamelpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamelpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamelpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamelpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamelpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamelpudding mit Sahnesauce 1,G
Donnerstag 04.08.2022	Gebratener Hering mit Zwiebelringen, dazu warmer Kartoffelsalat mit Speck D 2,3,8	Hähnchenkeule auf Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G,I G	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I	Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln, Kräutern und Eieromelett, dazu Kartoffel-Röstitaler 1,2,3,G,I,J C,G	Frischer Obstsalat mit Speck, Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen A(a),C	Eierkuchen, dazu heiße Schokoladen- sauce mit Birnenstückchen A(a),C,G G	Bratwurst „Thüringer Art“ mit dunkler Senfsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 7,I,J 1,G,I,J 8 3,L 3,3 BE
	Grießbrei mit Kirschsauce A(a),G	Grießbrei mit Kirschsauce A(a),G	Grießbrei mit Kirschsauce A(a),G	Grießbrei mit Kirschsauce A(a),G	Grießbrei mit Kirschsauce A(a),G	Grießbrei mit Kirschsauce A(a),G	Grießbrei mit Kirschsauce A(a),G
Freitag 05.08.2022	Nudeln „Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Hackfleischsauce A(a) I	Gebratenes Pangasiusfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Möhrensalat D G,I 3,L 2,3,8	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße und Specktippe 3,I 2,3	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt- Dressing G G	Blumenkohlcremesuppe mit Curry und Kokosmilch, dazu Sonnenblumen- kernbrötchen G,I A(a),d	Hähnchenbrustfilet auf Spargelcremesauce, buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln F G,I G 3,L 2,2 BE
	Cappuccinopudding G	Cappuccinopudding G	Cappuccinopudding G	Cappuccinopudding G	Cappuccinopudding G	Cappuccinopudding G	Cappuccinopudding G
Samstag 06.08.2022	Putenrollbraten mit Sahnesauce, Brechbohnen in Schwitze und Kartoffelpüree 1,G,I,J G,I G	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Specksauce und Kartoffelpüree G,I 1,2,3,G,I,J G		Gebratenes Schollenfilet mit Kräutersauce, Erbsen und Salzkartoffeln D G,I 1 3,L			Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I 2,3 BE
	Dessert G	Dessert G		Dessert G			Dessert G
Sonntag 07.08.2022	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kräuter-Kartoffelpüree 1,G,I,J G	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel, dazu Reis G		Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G 8 A(a),G			Schweinespießbraten in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 1,G,I,J G,I 3,L 2,3 BE
	Dessert 1,G	Dessert 1,G		Dessert 1,G			Dessert 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

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 Sulfit | 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 08.08. - 14.08.2022

32	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 08.08.2022	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,J 1,8,G,I,J 8 G	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“, Chinagemüse mit Ananas und Reis 2,3,F,G,I	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 3,8,C,J 2,3,7	Nudeln mit Käsesauce A(a) G,I	Boulette mit Sahnesauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,G,I,J G,I 3,L 2,8 BE
	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
Dienstag 09.08.2022	Geflügelafrikassee 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 Rindfleischinlage G,I	Schweinenackensteak „Holzfäller Art“ mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Krautsalat 1,G,I,J 2,3	Hawaii Salat Salatmix, Tomate, Ananas, Schinken, Käse und Cocktail-Dressing 2,3,7,G 3,C,G,J	Eierpfannkuchen mit Quark-Rosinenfüllung, Butter, Zimt und Zucker 1,A(a),C,G	Ungarisches Rindergulasch mit Brechbohnen und Salzkartoffeln 1,G,I,J G 3,L 1,5 BE
	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott
Mittwoch 10.08.2022	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	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen G A(a),C	Grießbrei mit kalter Erdbeersauce A(a),G	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree G,J 1,G,I,J G 2,8 BE
	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
Donnerstag 11.08.2022	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,J G,I 3,L 8	Gebrautes Pangasiusfilet mit Kräuter-Senfesauce, 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)	Quinoa-Salat mit Gemüse, Honig und Basilikum A(a)	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißer Sauerkirschsauce G	Mageres Kasseler mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln 2,3,7 1,G,I,J 8 3,L 2,9 BE
	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1, G,H(g,k)	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1, G,H(g,k)	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1, G,H(g,k)	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1, G,H(g,k)	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1, G,H(g,k)	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1, G,H(g,k)	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1, G,H(g,k)
Freitag 12.08.2022	Kleine Boulette auf Schmorgurken mit Petersilienkartoffeln 7,A(a),C G,I 3,L	Gebratenes Seelachsfilet auf 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	Fingerfood frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip 3 G	Süßkartoffel-Möhrencremesuppe, dazu Dinkelvollkornbrot G,I A(a),K,M	Nudelsuppe mit Gemüse und Hühnerfleisch A(a),G,I
	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirsch-sauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirsch-sauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirsch-sauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirsch-sauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirsch-sauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirsch-sauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirsch-sauce 1,G
Samstag 13.08.2022	2 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott A(a),C,G	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I,J	Gebrautes Forellenfilet mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rote Bete-Salat D 3,5,G,I,L 3,L 8	Gebratene Entenbrust mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rote Bete-Salat D 3,5,G,I,L 3,L 8	<div style="background-color: #c00000; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH </div>		Kalbsbratwurst mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 7 1,G,I,J G,I 3,L 2,3 BE
	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G			Dessert G
Sonntag 14.08.2022	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 Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße 1,G,I,J 8 1,A(a)	Rindersauerbraten „Rheinischer Art“ in Rosinensauce mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße 1,G,I,J 8 1,A(a)	<div style="background-color: #c00000; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr </div>		Putenkeulenbraten mit Geflügelsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 1,G G,I 3,L 2,1 BE
	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G			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 | l) 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 15.08. - 21.08.2022

33	kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 15.08.2022	Lose Wurst mit Kartoffelpüree und kaltem Apfelmus A(a) G 3	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut mit Erbs- und Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G,I,J G	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln G 3,L	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kräuter-Kartoffelpüree 2,3,A(a),G 1,6,I,J 1 G	Kartoffelsalat mit Senf, Öl und Gemüse, dazu Partyfrikadellen A(a),C	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst 8,J 2,3,5	Rindergulasch, dazu Fingermöhren und Kartoffelpüree 1,6,I,J 1 G 2,6 BE
Dienstag 16.08.2022	Hackfleischpfanne „Jäger Art“ mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelpüree 1,G,I G	Boulette in Champignonsauce, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,G,I 3,L	Hähnchenpfanne „Chinesisch“ mit Hühnerfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis 3,F,G,I 3,L	Sauerkrautplatte mit Kasseler, Bratwürstchen und Wiener Würstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,I 2,3,7 7,G 2,3,7 2,3,G	Mediterraner Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Rucola, Balkankäse und Joghurt-Dressing G G	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln G,I	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat A(a),C,G,I G,I 3,L 8 3,5 BE
Mittwoch 17.08.2022	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree 7,G G,I G	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I G	2 kleine Bouletten in Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,6,I,J 3,L G	Gebratenes Schollenfilet mit zerlassener Butter, Kapern und Zitrone, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat D G 3,L 2,3,8 G	Alex-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Croûtons, Ei und Paprika-Joghurt- Dressing A(a),C G	Nudeln mit Brokkoli- Käsecremesauce A(a) G,I	Gebratene Hähnchenbrust mit Rotweinsauce, dazu Schwarzwürzeln in Rahm und Petersilienkartoffeln F 1,6,I,J G,I 3,L 2,5 BE
Donnerstag 18.08.2022	Quarkcreme mit Schokosplittern G	Quarkcreme mit Schokosplittern G	Quarkcreme mit Schokosplittern G	Quarkcreme mit Schokosplittern G	Quarkcreme mit Schokosplittern G	Quarkcreme mit Schokosplittern G	Quarkcreme mit Schokosplittern G
Donnerstag 18.08.2022	Kleines Hähnchenschnitzel auf Geflügelsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,G 3,L	Hackbraten mit Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln A(a) 1,6,I,J 3,L	Rindergulasch-Topf mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Kartoffelwürfeln 1,G,I G,I 3,L	„Griechische Platte“ Gyros-Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebeln und ein kleines Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprikareis und Tsatsiki G	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen A(a),C	Sternchennudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Ciabatta A(a),G,I A(a),d	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat D G,I,J 3,L 2,3,8 2,7 BE
Donnerstag 18.08.2022	Erdbeerpudding G	Erdbeerpudding G	Erdbeerpudding G	Erdbeerpudding G	Erdbeerpudding G	Erdbeerpudding G	Erdbeerpudding G
Freitag 19.08.2022	Rinderbraten in Rotweinsauce, Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße 1,G,I,J G,I G	2 Matjesfilets „Hausfrauen Art“ in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce mit Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln 2,4,D 3,C,G,I G,I 3,L	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Spiralnudeln G,I A(a)	1/2 Grillhähnchen, dazu Gemüse-Kräuter- Kartoffelpüree und Krautsalat G	Hopsi-Fit-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Körner-Mix, Croûtons und Bärlauch-Joghurt-Dressing A(a) G	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott G	Schweinebraten mit Bratensauce, Rotkohl und Petersilienkartoffeln 1,6,I,J 8 3,L 3 BE
Freitag 19.08.2022	Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Ge- schmack 1,G,H(f)	Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Ge- schmack 1,G,H(f)	Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Ge- schmack 1,G,H(f)	Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille- Geschmack 1,G,H(f)	Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Ge- schmack 1,G,H(f)	Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Ge- schmack 1,G,H(f)	Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Ge- schmack 1,G,H(f)
Freitag 19.08.2022	Hähnchenfleisch in Currysauce mit Fruchteinlage, dazu bunter Gemüsereis G	Bratwurst „Thüringer Art“ in Bratensauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 7,I,J 1,6,I,J G,I G	Gebratenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat D 3,8,C,G,I 8	Gebratenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat D 3,8,C,G,I 8	<div style="background-color: #800000; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH </div> <div style="background-color: #f08080; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 5px;"> MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr </div> <div style="background-color: #f08080; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 5px;"> SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr </div>		Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischinlage G,I 1,8 BE
Freitag 19.08.2022	Dessert A(a),G	Dessert A(a),G	Dessert A(a),G	Dessert A(a),G			Dessert A(a),G
Sonntag 21.08.2022	2 Kochklopse auf Blumenkohl in Rahm, dazu Kräuter- Kartoffelpüree A(a),C,G,I G,I G	Schweinesauerbraten „Rheinischer Art“ in Rahmsauce mit Rosinen, Rotkohl und Kartoffelklöße 1,6,I,J 8 G	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Fingermöhren und Kartoffelklöße 1,G 1 A(a),G	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Fingermöhren und Kartoffelklöße 1,G 1 A(a),G	Dessert 1,G	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesauce mit Champignons, dazu grüne Erbsen und Petersilienkartoffeln G,I 1 3,L 3,2 BE	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