

Speiseplan vom 26.06. - 02.07.2023

26

	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 26.06.2023	Kräftiger Eintopf mit Möhren, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen C,G,I	Schweinespießbraten mit Bratensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 1,G,I, 8, 3,L	2 kleine Boulettes auf buntem Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C, G,I, G	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Käse-Kräutersauce, dazu Blattspinat und Tomaten-Nudeln G,I, G,I, A(a),G,I	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen F, 3,8,C,I, 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 27.06.2023	2 Eierpfannkuchen mit Pfirsich-, Ananas- und Mandarinsauce A(a),C,G	2 Knacker auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 2,3,I, 2,3,I, G	Wirsingkohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree G,I, 1,G,I, G	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Möhrensalat A(a),D,G,I, 8, 2,3,8	Florida-Salat Salatmix, Tomaten, Pfirsich, dazu amerikanischer Krautsalat 3,C,G,I	Möhren-Orangencremesuppe Orangencremesuppe mit Hafervollkornbrot G,I, A(a,c,d)	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischinlage G,I, 3,5 BE
	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail
Mittwoch 28.06.2023	Schinken-Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce 2,3,7,A(a),C, G,I	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, dazu Paprika-Maisgemüse und Salzkartoffeln A(a), 1,G, G,I, 3,L	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Kartoffel-Selleriepüree und Rotkrautsalat 1,G, G,I	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellaabällchen 3,A(a),G,I,L	Pilzragout in Rahm, dazu mediterraner Bulgur G,I, A(a),G,I	2 kleine Boulettes "Jäger Art" mit Pilzsauce, Rosenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln A(a),C, 1,G,I, G,I, 3,L, 3,0 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 29.06.2023	Blumenkohl in holländischer Sauce mit 2 Kochklopsen und Kräuter-Kartoffelpüree G,I, A(a),C,G,I, G	Hackbraten in Bratensauce mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelpüree A(a), 1,G,I, G,I, G	Gedünstetes Seelachsfilet in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Bohnensalat D, G,I, 3,L	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Tomatensalat A(a),C, G,I, 2,3	Thunfisch-Wrap Salatmix, Gurke, Tomate und Thunfisch in einer Spinat-Tortilla 3,A(a),C,D,G	Nudeln mit Tomaten-Kräutersauce A(a), G,I	Mageres Eisbein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,3,7,I, 2,3,I, G, 1,6 BE
	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G
Freitag 30.06.2023	Ungarischer Rindergulasch mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln 1,G,I, A(a),C	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	Nudel-Eintopf mit Tomaten, Möhren, Porree, Kräutern und Fleischbällchen A(a),C,G,I	1/2 Grillhähnchen, dazu Paprika-Tomatenreis und Krautsalat 3,8	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes G, A(a)	Reissuppe mit Gemüseeeinlage und Roggenvollkornbrot G, A(a,b)	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln C,G, G,I, 3,L
	Schokoladen-Minzpudding G	Schokoladen-Minzpudding G	Schokoladen-Minzpudding G	Schokoladen-Minzpudding G	Schokoladen-Minzpudding G	Schokoladen-Minzpudding G	Schokoladen-Minzpudding G
Samstag 01.07.2023	Kleine Boulette in Bratensauce, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 7,A(a),C, 1,G,I, 8, 3,L	Hühnereintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Hühnerfleisch G,I	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat D, G,I, 3,L	Dessert G	<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH </div> <div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 10px;"> MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr </div> <div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 10px;"> SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr </div>		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 02.07.2023	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, G,I, 3,L	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Kartoffel-Röstitaler 1,G,I, 1,G	Dessert 1,G		Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat A(a),C,G,I, G,I, 3,L, 8, 3,5 BE	
	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	

*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 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 03.07. - 09.07.2023

27	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 03.07.2023	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	Bunter Nudelsalat mit Mayonnaise, Erbsen, Mais und Paprika, dazu Hähnchennuggets 3,A(a),C,J A(a)	Blumenkohlcremesuppe mit Curry und Kokosmilch, dazu Brötchen G,I A(a)	Mageres Kasseler mit Bratensauce, Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree 2,3,7 1,G,I,J G,I G 2,2 BE
Dienstag 04.07.2023	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, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 7,JJ 1,G,I,J G,I 3,L	Schweinenackensteak "Hawaii" mit Ananas und Käse in Currysauce, dazu Risi-Bisi G G,I	Fingerfood frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip 3 G	Vanillepuddingsuppe mit Schokocornflakes 1,G A(a)	Rindergulasch "Stroganoff" in Sauerrahmsauce mit Champignons und Gurke, dazu Kräuter-Kartoffelpüree 1,8,G,I,J G 2,8 BE
Mittwoch 05.07.2023	Schmorkohl mit Hackfleisch und Kartoffelpüree 1,G,I G	Grüner Erbseneintopf mit Suppengemüse, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,I,J	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebeln, dazu Kartoffelspalten und Tsatsiki A(a) G	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln D 3,8,C,G,J 2,3	Kalter Milchreis mit Apfelmus und Zimt und Zucker G 3	Nudeln mit Tomaten-Käsesauce A(a) G,I	Hackbraten in Sahnesauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln A(a) 1,G,I,J G 3,L 3 BE
Donnerstag 06.07.2023	Karamelpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamelpudding mit Sahne-sauce 1,G	Karamelpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamelpudding mit Sahnesauce 1,G	Karamelpudding mit Sahne-sauce 1,G	Karamelpudding mit Sahne-sauce 1,G	Karamelpudding mit Sahne-sauce 1,G
Donnerstag 06.07.2023	2 Kochklopse mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat A(a),C,G,J 3,5,G,I,L 3,L 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 feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen A(a),C	Eierkuchen dazu heiße Schokoladensauce 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
Donnerstag 06.07.2023	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 07.07.2023	Nudeln "Bolognese" Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Hackfleischsauce A(a) G,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 Speckstippe 3,I 2,3	Sommer-Salat Blattsalate, Gurke, Tomate, Möhrenstifte, Croutons, Schinken und Cocktail-Dressing A(a),2,3,7 3,C,G,J	Ditalini-Nudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Maisbrot A(a),G,I A(a)	Hähnchenbrustfilet mit Spargelcremesauce, buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln F G,I G 3,L 2,2 BE
Freitag 07.07.2023	Cappuccinopudding G	Cappuccinopudding G	Cappuccinopudding G	Cappuccinopudding G	Cappuccinopudding G	Cappuccinopudding G	Cappuccinopudding G
Samstag 08.07.2023	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, natur mit Kräutersauce, Erbsen und Salzkartoffeln D G,I G 3,L	Gebratenes Schollenfilet, natur mit Kräutersauce, Erbsen und Salzkartoffeln D G,I G 3,L	AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH  MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr		Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I 2,3 BE
Samstag 08.07.2023	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G			Dessert G
Sonntag 09.07.2023	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kräuter-Kartoffelpüree 1,G,I,J G	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel, dazu Reis G,I	Rindersauerbraten "Rheinischer Art" in Rosinensauce mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße J 1,G,I,J 1,A(a)	Rindersauerbraten "Rheinischer Art" in Rosinensauce mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße J 1,G,I,J 1,A(a)	SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr		Schweinespießbraten in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 1,G,I,J G,I 3,L 3,3 BE
Sonntag 09.07.2023	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G			Dessert G

*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 | 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 10.07. - 16.07.2023

28	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 10.07.2023	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 A(a,c),F 2,3,A(a),F,G,I	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 3,8,C,G,I 2,3,7	Milchreis mit Zimt und Zucker und Kirschkompott G	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 11.07.2023	Geflügelфриkasee mit Erbsen und Möhren, dazu Reis G,I	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln A(a) 1,G,I,J 1,G 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 3,8	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing G	Eierpfannkuchen mit Quark-Rosinenfüllung, Butter, Zimt und Zucker 1,A(a),C,G	Ungarischer Rindergulasch mit Brechbohnen und Salzkartoffeln 1,G,I,J G 3,L 1,5 BE
	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott
Mittwoch 12.07.2023	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 Kräuterkartoffelpüree 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	Nudeln mit Tomatensauce A(a) G,I	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree G,I 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 13.07.2023	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-Sensauce, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln D G,I,J 1,G 3,L	2 kleine Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Bratensauce, dazu gebackene Kartoffelspalten und Bohnensalat A(a) 1,G,I,J A(a)	Salatplatte Hawaii mit Eisbergsalat, Tomate, Möhre, Ananas, Schinken und Cocktail-Dressing 2,3,7 2,3,C,G,I	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu Baguette G,I A(a)	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 14.07.2023	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	Alex-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Croûtons, Ei und Paprika-Joghurt-Dressing A(a),C G	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Brötchen A(a),C,G,I A(a)	Nudelsuppe mit Gemüse und Hühnerfleisch A(a),G,I 2,7 BE
	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G
Samstag 15.07.2023	2 Eierpfannkuchen 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	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G 8 1,A(a)	<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: #f5deb3; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 5px;"> MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr </div> <div style="background-color: #f5deb3; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 5px;"> SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr </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 16.07.2023	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 1,G 3,L	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Putenkeulenbraten mit Geflügelsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 1,G G,I 3,L 2,1 BE	Dessert 1,G

*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 | 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 17.07. - 23.07.2023

29	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 17.07.2023	Lose Wurst mit Kartoffelpüree und kaltem Apfelmus A(a) G 3	Eisbeinfleisch 2,3,7,I auf Sauerkraut mit Erbs- und Kartoffelpüree 2,3,I G,I,J G	Hühnerfrikassee G,I mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln 3,L	Schweineschnitzel "Cordon Bleu" 1,G,I,J mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffelspalten 1,G A(a)	Kartoffelsalat 2,3,7,8,J mit Gemüse und Öl, dazu Wiener Würstchen	Bunte Nudeln A(a) mit Tomatensauce G,I	Rindergulasch, 1,G,I,J dazu Fingermöhren 1,G und Kartoffelpüree G 2,8 BE
Dienstag 18.07.2023	Hackfleischpfanne "Jäger Art" 1,G,I mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelpüree G	Boulette A(a),C in Champignonsauce, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln 1,G,I 1,G 3,L	Hähnchenpfanne "Chinesisch" 3,A(a),F,G,I mit Hühnerfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis	Sauerkrautplatte 2,3,I mit Kasseler, Bratwürstchen und Wiener Würstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,7 2,3,7 2,3,G	Salatplatte "Mexico" 2,3,7 mit Eisbergsalat, Paprika, Mais, Tomaten, Hähnchenbrust und Knoblauch-Dressing G	Gemüsecremesuppe G,I und Hafervollkornbrot A(a,c,d)	3 Königsberger Klopse A(a),C,G,J in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat G,I 3,L 8 3,5 BE
Mittwoch 19.07.2023	2 Bratwürstchen "Nürnberger Art" 7,G auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree G,I G	Möhreneintopf 2,3,7,G,I mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen	2 kleine Bouletten A(a),C in Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 1,G,I,J G,I 3,L	Gebratenes Schollenfilet D mit zerlassener Butter, Kapern und Zitrone, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat 1,G 3,L 2,3,8	Garten-Salat G mit Salatmix, Gurke, Tomate, Radieschen, Käse und Schnittlauch-Joghurt-Dressing G	Milchreis G mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott	Gebratene Hähnchenbrust F mit Rotweinsauce, dazu Schwarzwurzeln in Rahm und Petersilienkartoffeln 1,G,I,J G,I 3,L 2,5 BE
Donnerstag 20.07.2023	Kleines Hähnchenschnitzel A(a) auf Geflügelsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln 1,G 3,L	Hackbraten A(a) mit Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 1,G,I,J G,I 3,L	Rindergulasch-Topf 1,G,I mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Kartoffelwürfeln	"Griechische Platte" G Gyros-Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebeln und ein kleines Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprikareis und Tsatsiki G	Frischer Obstsalat A(a),C mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Grießbrei A(a),G mit Fruchtsauce 1	Gedünstetes Seelachsfilet D in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat G,I,J 3,L 2,3,8 2,7 BE
Freitag 21.07.2023	Hackfleischröllchen C auf Paprikagemüse, dazu Risi-Bisi G,I	2 Matjesfilets "Hausfrauen Art" 2,4,D in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce mit Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln 3,C,G,I G,I 3,L	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" G,I mit Champignons und Spiralnudeln A(a)	1/2 Grillhähnchen, D dazu Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree und eingelegter Kürbis G 1	Kartoffelsalat 8,J mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten A(a),C	Möhreneintopf G,I mit Kartoffelwürfeln und Brötchen A(a)	Schweinebraten 1,G,I,J mit Bratensauce, Rotkohl und Petersilienkartoffeln 8 3,L 3 BE
Samstag 22.07.2023	Hähnchenfleisch G in Currysauce mit Fruchteinlage, dazu bunter Gemüserais	Bratwurst "Thüringer Art" 7,I,J in Bratensauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 1,G,I,J G,I G	Gebratenes Rotbarschfilet, mit Remouladensauce, D dazu warmer Kartoffelsalat 3,8,C,G,J 8	Dessert G	<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 10px; text-align: center;">  AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH </div> <div style="background-color: #fce4ec; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 5px;"> MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr </div> <div style="background-color: #ffe0b2; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 5px;"> SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr </div>		Bunter Gemüseeintopf C,G,I mit Fleischbällchen 2,5 BE
Sonntag 23.07.2023	2 Kochklopse A(a),C,G,J auf Blumenkohl in Rahm, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G,I G	Schweinesauerbraten "Rheinischer Art" 1,G,I,J in Rahmsauce mit Rosinen, Rotkohl und Kartoffelklöße 8 G	2 kleine Rinderrouladen "Hausfrauen Art" 2,J gefüllt mit, Speck und Gurke, in typischer Sauce, Rotkohl und Kartoffelklößen 1,8,G,I,J 8 1,A(a)	Dessert G			Dessert G
	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G	

*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 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