

# Menüplan vom 27.05.2024 - 02.06.2024

**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 | 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



22	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 27.05.2024	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce A(a), G, I 5,8 BE	<b>Geflügelragout</b> dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1, G, I, 8, 3, L 3,5 BE	<b>Rindergulasch</b> mit Rotkohl und Kartoffelklöße 1, G, I, J, 8, 1, G 3,2 BE	<b>Wildschweinrollbraten</b> mit Preiselbeersauce und Spätzle 1, G, I, J, A(a), C 5,5 BE	<b>Kartoffelsalat</b> mit Mayonnaise und Gurkenwürfel, dazu Geflügelwiener 3, 8, C, J, 2, 3, 7 2,8 BE	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker G 4,7 BE
<b>Dienstag</b> 28.05.2024	<b>Geflügelfleischklößchen</b> in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren und Reis 3, A(a), G, I 5,9 BE	<b>Currywurst</b> mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree 2, 3, 7, G, I, G 3,1 BE	<b>3 Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce mit Salzkartoffeln dazu Möhrensalat A(a), C, G, J, G, I, 3, L, 2, 3, 8 3,8 BE	<b>Sauerkrautplatte</b> mit Kassler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2, 3, I, 2, 3, 7, 7, G, G, 2, 3 2,7 BE	<b>Matjesfilet "Hausfrauen Art"</b> mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Kartoffelsalat mit Senf und Öl 2, 3, 4, 8, C, D, G, J, L 3,3 BE	<b>Nudeln</b> mit Käsesauce A(a), G, I 5,3 BE
<b>Mittwoch</b> 29.05.2024	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfel A(a), G, I, 2, 3, 7 5,5 BE	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln A(a), 1, G, 1, G, 3, L 3,6 BE	<b>Gyros-Geschnetzeltes</b> mit Zwiebelringen und Kartoffelspalten, dazu Tsatsiki A(a), G 3,2 BE	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> in Kräutersenfauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln D, G, I, J, 1, G, 3, L 3,1 BE	<b>"Schlachteplatte"</b> Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, dazu Vollkornbrot und Butter 2, 3, 4, 5, 7, G, I, J, L, A(a, b) 2,3 BE	<b>Weißer Bohnensuppe</b> mit Kartoffelwürfeln, dazu Maisbrot G, I, A(a, b, d), F, K 3,3 BE
<b>Donnerstag</b> 30.05.2024	<b>Kohlrabi-Möhrensuppe</b> mit Kartoffelwürfeln und Hühnerfleischeinlage G, I 1,5 BE	<b>Boulette</b> mit Bratensauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln 7, A(a), C, 1, G, I, J, 1, G, 3, L 3,8 BE	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln F, 1, G, 1, G, 3, L 3,0 BE	<b>Gebratene Kalbsleber</b> mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 1, G, I, J, 8, G 3,6 BE	<b>Feiner Heringssalat</b> mit Gurke, Zwiebeln und Apfel, angemacht mit Mayonnaise dazu Hafervollkornbrot und Butter 2, C, G, I, A(a, c, d) 2,9 BE	<b>Nudeln "Napoli"</b> mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce A(a), G, I 5,9 BE
<b>Freitag</b> 31.05.2024	<b>2 Gekochte Eier</b> mit Senfsauce und Salzkartoffeln dazu Rote Bete C, G, I, J, 3, L, 8 3,4 BE	<b>Fischpfanne</b> Pangasius, Tilapia und Wildlachs in Kräutersauce, dazu Reis und Rote Bete D, G, I, 8 5,7 BE	<b>Bayrischer Leberkäse</b> in dunkler Senfsauce, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 2, 3, 7, 1, G, I, J, 2, 3, I, 3, L 3,5 BE	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1, G, 8, 1, A(a), G 3,3 BE	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise A(a), C, J, 3, 8 3,8 BE	<b>Kartoffelcremesuppe</b> dazu Roggenvollkornbrot G, I, A(a, b) 3,7 BE
<b>Samstag</b> 01.06.2024	<b>Reiseintopf</b> mit Spargel, Erbsen, Eierstich und Hühnerfleisch C, G, I 1,8 BE	<b>Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce mit Reis G, I 6,7 BE	<b>Schweinesauerbraten "Rheinischer Art"</b> in Rahmsauce mit Rosinen, Rosenkohl und Kartoffelklöße 1, G, I, J, 1, G 3,0 BE	<b>Gebratenes Rotbarschfilet</b> mit Zitronen-Kräutersauce und Salzkartoffeln dazu Gurkensalat D, G, I, 3, L 2,9 BE	<div style="text-align: center;">  <p><b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b></p> </div>	
<b>Sonntag</b> 02.06.2024	<b>Eierkuchen</b> mit Birnenwürfel und Schokoladensauce A(a), C, G, G 5,8 BE	<b>Kassler</b> in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffelpüree 2, 3, 7, 1, G, I, J, G, G 2,1 BE	<b>Kalbsrollbraten</b> in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree 1, G, I, J, 1, G, G 4,0 BE	<b>Kalbsfrikassee</b> in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler G, I 2,9 BE		

# Menüplan vom 03.06.2024 - 09.06.2024

**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 Broteinheit



23	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 03.06.2024	<b>Veggie-Bolognese</b> Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce A(a) G,I 5,8 BE	<b>Blumenkohl-Käsebratling</b> mit Ratatouille und Kartoffelpüree A(a),C,G,I G,I G 4,3 BE	<b>Blutwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,4,A(a),J 2,3,I G 2,9 BE	<b>Rindergulasch "Stroganoff"</b> in Sauerrahmsauce mit Champignons, Gurke und Eiernudeln 1,8,G,I,J A(a),C 5,4 BE	<b>Nudelsalat</b> mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets A(a),C A(a) 4,3 BE	<b>Fadennudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich A(a) G,I C 1,9 BE
<b>Dienstag</b> 04.06.2024	<b>Gemüse-Hähnchenpfanne</b> mit Reis G 5,5 BE	<b>3 Kochklopse</b> in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rotkohl-Apfelrohkost A(a),C,G,J G,I 3,L 4,7 BE	<b>Fleischkäse</b> mit Schmorzwiebeln und Kartoffel-Selleriepüree 1,2,3,7 1,G,I,J G,I 1,0 BE	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Spargelgemüse in holländischer Sauce und Röstitaler A(a) C,G,I 4,2 BE	<b>Roter Heringssalat</b> mit Apfel-, Gurken- und Rote Betestückchen, dazu Vollkornbrot und Butter 2,8 C,D,G,J A(a) 3,5 BE	<b>Tomatencremesuppe</b> mit Ebly-Einlage dazu Kürbiskernbrot G,I A(a) A(a,b,d),F,G 3,8 BE
<b>Mittwoch</b> 05.06.2024	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben G,I 2,3,7 2,6 BE	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> mit Tomatensauce und Nudeln 2,A(a) G,I A(a) 8,1 BE	<b>Hackfleisch-Gemüsepfanne</b> mit Butterspätzle 1,I A(a),C,G 2,8 BE	<b>Gedünstetes Pangasiusfilet</b> in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln dazu Bohnensalat D G,I 3,L 3,1 BE	<b>Hausmachersülze</b> mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 2,3,7,8 C,G,I,J 3,2 BE	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce A(a) G,I 5,8 BE
<b>Donnerstag</b> 06.06.2024	<b>Buntes Eierragout</b> in Kräutersauce, und Salzkartoffeln C,G,I 3,L 3,0 BE	<b>Hackbraten</b> mit Bratensauce, Kohlrabigemüse in Rahm und Salzkartoffeln A(a) 1,G,I,J G,I 3,L 3,0 BE	<b>Kassler</b> mit Rahmsauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree 2,3,7 1,G,I,J 1,G G 2,2 BE	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 1,G G,I 3,L 2,6 BE	<b>Brathering</b> mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade 1 A(a),D,J 8 4,5 BE	<b>Schokopuddingsuppe</b> mit Cornflakes G A(a) 8,4 BE
<b>Freitag</b> 07.06.2024	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis A(a),G,I 5,6 BE	<b>Backfisch</b> mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree, dazu Möhren-Apfelrohkost A(a),D G,I G 2,3,8 3,2 BE	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Apfel-Zwiebelsauce und Kräuterkartoffelpüree 1,G,I,J G 2,9 BE	<b>Eieromelett</b> mit Pfifferlingen in Rahm und Kartoffelpüree C G,I G 2,3 BE	<b>Kalter Milchreis</b> mit Apfelmus G 3 3,0 BE	<b>Sternchennudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage, dazu Frühlingbrot A(a) G,I A(a,b,d),F,G,K 1,0 BE
<b>Samstag</b> 08.06.2024	<b>Bördeländer Kartoffelsuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen G,I 2,3,7 2,6 BE	<b>Hefeklöße</b> mit Pflaumensauce A(a),C,G 5,2 BE	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree G,J 1,G,I,J G 3,0 BE	<b>Panierte Scholle</b> mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree A(a),D,G,I,J G,I G 4,1 BE	<div style="text-align: center;">  <p><b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b></p> </div>	
<b>Sonntag</b> 09.06.2024	<b>2 Spiegeleier</b> auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln C G,I 3,L 2,3 BE	<b>Ungarischer Schweinegulasch</b> mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln 1,G,I,J A(a),C 5,3 BE	<b>Hähnchenkeule</b> auf Frühlingsgemüse in holländischer Sauce mit Kräuter-Kartoffelpüree G,I G 2,4 BE	<b>2 kleine Rinderrouladen</b> in typischer Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree 2,J 1,8,G,I,J G,I G 2,2 BE		

**MENÜLINIEN 1,2,3,4 UND KALT-MENÜ**  
bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag

**MENÜLINIE 6**  
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag

# Menüplan vom 10.06.2024 - 16.06.2024

**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



24	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 10.06.2024	<b>Hot-Dog-Wurstgulasch</b> Geflügel-Wienerscheiben in Hot-Dog-Sauce, dazu Nudeln 2,3,7,8 G,J A(a) 6,7 BE	<b>Möhrenbratling</b> mit Brokkolicremesauce und Salzkartoffeln C G,I,J 3,L 4,8 BE	<b>Schweinegulasch "Jäger Art"</b> mit Waldpilzen, Möhrengemüse und Salzkartoffeln 1,G,I,J 1,G 3,L 2,5 BE	<b>Sauerkrautplatte</b> mit Kassler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,I 2,3,7 G 2,3 2,7 BE	<b>Kartoffelsalat</b> mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten 8,J A(a),C 3,3 BE	<b>Ditalini-Nudelsuppe "Royal"</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich A(a),G,I C 1,0 BE
	<b>Apfelmus-Aprikose</b>	<b>Apfelmus-Aprikose</b>	<b>Apfelmus-Aprikose</b>	<b>Apfelmus-Aprikose</b>	<b>Apfelmus-Aprikose</b>	<b>Apfelmus-Aprikose</b>
<b>Dienstag</b> 11.06.2024	<b>Minestrone</b> italienische Gemüsesuppe mit Hörnchen-Nudeln G,I A(a) 2,8 BE	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,G 1,G 3,L 3,9 BE	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in Bratensauce mit Salzkartoffeln G,J 1,G,I,J 3,L 3,4 BE	<b>Gebratene Kalbsleber</b> mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 1,G,I,J 8 G 3,6 BE	<b>2 Rollmopse</b> mit Zwiebelringen und Tomaten, dazu bunter Kartoffelsalat D,J 8 3,0 BE	<b>Milchreis</b> mit Kirschsauce G 5,9 BE
	<b>Vanillepudding</b>	<b>Vanillepudding</b>	<b>Vanillepudding</b>	<b>Vanillepudding</b>	<b>Vanillepudding</b>	<b>Vanillepudding</b>
<b>Mittwoch</b> 12.06.2024	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Gemüseeinlage und Reis G,I 5,6 BE	<b>2 Gekochte Eier</b> in Senfsauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln C G,I,J 1,G 3,L 3,1 BE	<b>2 kleine Bouletten</b> auf buntem Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, mit Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C G,I G 2,8 BE	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> in Dillsauce mit Salzkartoffeln dazu Rotkohl-Apfelrohkost D G,I 3,L 3,4 BE	<b>"Schlachteplatte"</b> Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, dazu Vollkornbrot und Butter 2,3,4,5,7 G,I,J,L A(a,b),G 2,3 BE	<b>Kartoffelcremesuppe</b> mit Möhrenbrot G,I A(a,b) 3,9 BE
	<b>Fruchtjoghurt Erdbeere</b>	<b>Fruchtjoghurt Erdbeere</b>	<b>Fruchtjoghurt Erdbeere</b>	<b>Fruchtjoghurt Erdbeere</b>	<b>Fruchtjoghurt Erdbeere</b>	<b>Fruchtjoghurt Erdbeere</b>
<b>Donnerstag</b> 13.06.2024	<b>Gehacktesstippe</b> Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke 1,G,I,J G 8,J 2,3 BE	<b>Eierkuchen</b> mit Schokoladensauce A(a),C,G G 5,3 BE	<b>Kalbsbratwurst</b> mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Kräuterkartoffeln 7 1,G,I,J G,I 3,L 2,7 BE	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G 8 1,A(a),G 3,3 BE	<b>Feiner Heringssalat</b> mit Gurke, Zwiebeln und Apfel, angemacht mit Mayonnaise dazu Hafervollkornbrot und Butter 2 C,G,I A(a,c,d) 2,9 BE	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce A(a) G,I 5,8 BE
	<b>Pannacotta</b>	<b>Pannacotta</b>	<b>Pannacotta</b>	<b>Pannacotta</b>	<b>Pannacotta</b>	<b>Pannacotta</b>
<b>Freitag</b> 14.06.2024	<b>Nudeln "Carbonara Art"</b> Nudeln mit Käsesauce und Kochschinkenwürfeln A(a) G,I 2,3,7 5,3 BE	<b>Fischbratling</b> mit Dillsauce und Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat A(a),D,G G,I G 3,4 BE	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln F 1,G 1,G 3,L 3,0 BE	<b>Rinderroulade "Hausfrauen Art"</b> 2 kleine Rinderrouladen gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen 2,J 1,8,G,I,J 8 1,A(a),G 3,3 BE	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 3,8 A(a),C,J 3,8 BE	<b>Blumenkohlcremesuppe</b> mit Kokosmilch und Curry, dazu Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d) 3,0 BE
	<b>Bananenpudding</b>	<b>Bananenpudding</b>	<b>Bananenpudding</b>	<b>Bananenpudding</b>	<b>Bananenpudding</b>	<b>Bananenpudding</b>
<b>Samstag</b> 15.06.2024	<b>Reiseintopf</b> mit Spargel, Erbsen, Eierstich und Hühnerfleisch C,G,I 1,8 BE	<b>2 Quarkkeulchen</b> mit Vanillesauce 2,3,5,A(a) 1,G 5,6 BE	<b>Hackbraten</b> in Bratensauce mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J 1,G G 2,5 BE	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Zitronen-Kräutersauce und Salzkartoffeln dazu Gurkensalat D G,I 3,L 3,0 BE	<div style="text-align: center;">  <p><b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b></p> </div>	
	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>		
<b>Sonntag</b> 16.06.2024	<b>Kräuter-Rührei</b> mit Spargelgemüse in holländischer Sauce und Salzkartoffeln C,G,I C,G,I 3,L 2,3 BE	<b>Wirsingkohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree G,J 1,G,I,J G 2,6 BE	<b>Gegrillte Schweinehaxe</b> auf Bayrisch Kraut mit Speck-Kartoffelpüree G,I 2,3,G 2,7 BE	<b>1/2 Grillhähnchen</b> dazu warmer Kartoffelsalat mit Speck 8 2,3 2,3 BE	<div style="text-align: center;"> <p><b>MENÜLINIEN 1,2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag</b></p> <p><b>MENÜLINIE 6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag</b></p> </div>	
	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>		

# Menüplan vom 17.06.2024 - 23.06.2024

**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



25	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 17.06.2024	<b>Nudeln "Bolognese Art"</b> Nudeln mit Tomatenhackfleischsauce  A(a) G,I  6,1 BE	<b>Couscous-Käsebratling</b> mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree  A(a),C,G,I G,I G  4,4 BE	<b>Wildgulasch</b> mit Rotkohl und Kartoffelklöße  1,G,I,J 8 1,G  2,7 BE	<b>Schweinefiletbraten</b> in Sauerrahmsauce mit Champignons, Erbsen und Röstitaler  1,G,I,J 1,G  3,7 BE	<b>Penne-Nudelsalat</b> mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets  5,A(a),L  A(a)  7,2 BE	<b>Muschelnudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich  A(a),C G,I C  1,7 BE
<b>Dienstag</b> 18.06.2024	<b>Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art"</b> mit Gemüseeinlage und Reis  G,I  5,5 BE	<b>Eieromelett</b> mit Möhrengemüse in Rahm und Kartoffelpüree  C,G,I G,I G  2,4 BE	<b>Hähnchenschnitzel "Jäger Art"</b> mit Champignons in Rahm und Röstitaler  A(a) G,I  4,0 BE	<b>Rinderroulade</b> mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln  2,3,G,I,J 1,8,G,I,J 8 3,L  3,4 BE	<b>Matjesfilet "Hausfrauen Art"</b> mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Kartoffelsalat mit Senf und Öl  2,3,4,8 C,D,G,I,L  3,3 BE	<b>Nudeln "Napoli"</b> mit fruchtiger Tomaten- Kräutersauce  A(a) G,I  5,9 BE
<b>Mittwoch</b> 19.06.2024	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln  A(a) 2,3,7,G,I  6,0 BE	<b>Bratwurst</b> mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln  7 1,G,I,J I 3,L  3,1 BE	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Apfel-Zwiebelsauce und Kräuter-Kartoffelpüree  1,G,I,J G  2,9 BE	<b>Gedünstetes Pangasiusfilet</b> in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost  D G,I 3,L  3,5 BE	<b>Kalter Milchreis</b> mit Kirschsauce  G  3,3 BE	<b>Polentasuppe</b> mit Lauch, Möhren, Paprika und Kartoffelwürfeln dazu Möhrenbrot  GI  A(a,b)  3,9 BE
<b>Donnerstag</b> 20.06.2024	<b>Sommereintopf</b> mit Erbsen, Möhren, grünen Bohnen, Tomaten und Kartoffelwürfeln  G,I  2,4 BE	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln  F 1,G 1,G 3,L  3,0 BE	<b>Schweinebraten</b> mit Bratensauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln  1,G,I,J 1,G 3,L  3,5 BE	<b>Schweineschnitzel "Wiener Art"</b> 2 kleine Schweineschnitzel mit Spargelgemüse in holländischer Sauce und Salzkartoffeln  A(a)  C,G,I 3,L  3,7 BE	<b>Roter Heringssalat</b> mit Apfel-, Gurken- und Rote Betestückchen, dazu Vollkornbrot und Butter  2,8 C,D,G,I  A(a)  3,5 BE	<b>Grießbrei</b> mit pürierter Erdbeersauce  A(a),G  7.3 BE
<b>Freitag</b> 21.06.2024	<b>Eierragout</b> mit Gemüse in Senfsauce dazu Salzkartoffeln  C G,I,J 3,L  2,8 BE	<b>2 Fischli</b> mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree dazu Rotkohlrohkost  A(a),D G,I G  3,9 BE	<b>Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce und Reis  G,I  6,7 BE	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln  1,G G,I 3,L  2,6 BE	<b>Hausmachersülze</b> mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise  2,3,7,8 C,G,I,J  3,2 BE	<b>Möhren-Kokoscremesuppe</b> dazu Dinkelbrot  G,I A(a),K,M  3,0 BE
<b>Samstag</b> 22.06.2024	<b>Kaiserschmarrn</b> mit heißem Apfelmus  A(a),C,G 3  5,2 BE	<b>Gelber Erbseneintopf</b> mit Geflügelwienerscheiben  G,I 2,3,7  3,9 BE	<b>Feine Bratwurst</b> mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln  7,I,J 1,G,I,J G,I 3,L  2,7 BE	<b>Panierte Scholle</b> mit Dijon-Senf-Füllung, und Kartoffelpüree dazu Gurkensalat  A(a),D,G,I,J G  3,7 BE	<div style="background-color: #800000; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> <b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b> </div> <div style="background-color: #800000; color: white; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 10px;"> <b>MENÜLINIEN 1,2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag</b>   <b>MENÜLINIE 6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag</b> </div>	
<b>Sonntag</b> 23.06.2024	<b>2 Spiegeleier</b> auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln  C G,I 3,L  2,3 BE	<b>Hähnchenkeule</b> auf Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuterkartoffelpüree  G,I G  2,4 BE	<b>Truthahnbraten</b> in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree  1,G,I,J 1,G G  4,0 BE	<b>Holzfüllersteak</b> mit Pfifferlinge in Rahm und Bratkartoffeln mit Speck  G,I 2,3  2,1 BE		