

# Menüplan vom 24.06.2024 - 30.06.2024

**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 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



26	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 24.06.2024	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce  <b>Apfelmus</b>	<b>Geflügelragout</b> mit Sommergemüse und Salzkartoffeln  <b>Apfelmus</b>	<b>Schweinegulasch "Jäger Art"</b> mit Waldpilzen, Möhrengemüse und Kartoffelpüree  <b>Apfelmus</b>	<b>Wildschweinrollbraten</b> mit Preiselbeersauce und Spätzle  <b>Apfelmus</b>	<b>Kartoffelsalat</b> mit Mayonnaise und Gurkenwürfel, dazu Geflügelwiener  <b>Apfelmus</b>	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker  <b>Apfelmus</b>
<b>Dienstag</b> 25.06.2024	<b>Geflügelfleischklößchen</b> in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren dazu Reis  <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Currywurst</b> mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree  <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>3 Königsberger Kochklopse</b> in Kapernsauce mit Salzkartoffeln dazu Möhrensalat  <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Sauerkrautplatte</b> mit Kassler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln  <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Matjesfilet "Hausfrauen Art"</b> mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Kartoffelsalat mit Senf und Öl  <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Nudeln</b> mit Käsesauce  <b>Stracciatellajoghurt</b>
<b>Mittwoch</b> 26.06.2024	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfel  <b>Vanillepudding</b>	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln  <b>Vanillepudding</b>	<b>Gyros-Geschnetzeltes</b> mit Zwiebelringen und Kartoffelspalten, dazu Tsatsiki  <b>Vanillepudding</b>	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> in Kräutersensauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln  <b>Vanillepudding</b>	<b>"Schlachteplatte"</b> Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, dazu Vollkornbrot und Butter  <b>Vanillepudding</b>	<b>Graupensuppe</b> mit Gemüseinlage und Kartoffelwürfeln dazu Maisbrot  <b>Vanillepudding</b>
<b>Donnerstag</b> 27.06.2024	<b>Muschelnudelsuppe</b> mit Gemüseinlage und Hühnerfleisch  <b>Joghurt Mango</b>	<b>Hackbraten</b> mit Bratensauce, Kohlrabigemüse in Rahm und Salzkartoffeln  <b>Joghurt Mango</b>	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln  <b>Joghurt Mango</b>	<b>Gebratene Kalbsleber</b> mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree  <b>Joghurt Mango</b>	<b>Feiner Heringssalat</b> mit Gurke, Zwiebeln und Apfel, angemacht mit Mayonnaise dazu Hafervollkornbrot und Butter  <b>Joghurt Mango</b>	<b>Kichererbsen-Tomatenpfanne</b> mit mediterranem Bulgur  <b>Joghurt Mango</b>
<b>Freitag</b> 28.06.2024	<b>2 Gekochte Eier</b> mit Senfsauce und Salzkartoffeln dazu Rote Bete  <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Fischpfanne</b> Pangasius, Tilapia und Wildlachs in Kräutersauce, dazu Reis und Rote Bete  <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Bayrischer Leberkäse</b> in dunkler Senfsauce, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln  <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße  <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise  <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Brokkolicremesuppe</b> dazu Roggenvollkornbrot  <b>Rote Grütze mit Sahne</b>
<b>Samstag</b> 29.06.2024	<b>Reiseintopf</b> mit Spargel, Erbsen, Eierstich und Hühnerfleisch  <b>Dessert</b>	<b>Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis  <b>Dessert</b>	<b>Schweinesauerbraten</b> "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße  <b>Dessert</b>	<b>Gebratenes Rotbarschfilet</b> mit Zitronen-Kräutersauce und Salzkartoffeln dazu Gurkensalat  <b>Dessert</b>	<div style="text-align: center;">  <p><b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b></p> </div>	
<b>Sonntag</b> 30.06.2024	<b>Eierkuchen</b> mit Vanillesauce  <b>Dessert</b>	<b>Kassler</b> in Bratensauce, dazu Brechbohnen und Kartoffelpüree  <b>Dessert</b>	<b>Truthahnbraten</b> in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree  <b>Dessert</b>	<b>Kalbsfrikassee</b> in Sahnesauce mit Spargel, Champignons dazu Röstitaler  <b>Dessert</b>		

**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 01.07.2024 - 07.07.2024

**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 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 Proteineinheit



27	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 01.07.2024	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis A(a),G,I 5,6 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 und Gurke dazu 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>Sternchennudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich A(a) G,I C 1,1 BE
	<b>Joghurt Vanille</b>	<b>Joghurt Vanille</b>	<b>Joghurt Vanille</b>	<b>Joghurt Vanille</b>	<b>Joghurt Vanille</b>	<b>Joghurt Vanille</b>
<b>Dienstag</b> 02.07.2024	<b>Gemüse-Hähnchenpfanne</b> mit Reis G 5,5 BE	<b>3 Königsberger Kochklopse</b> in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rotkohl-Apfelrohkost A(a),C,G,J G,I 3,L 4,1 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 Champignons in Rahm dazu Röstitaler A(a),C G,I 4,1 BE	<b>Roter Heringssalat</b> mit Apfel-, Gurken- und Rote Betestückchen, dazu Vollkornbrot und Butter 2,8 C,D,G,J A(a,b) G 3,5 BE	<b>Möhrencremesuppe</b> dazu Kürbiskernbrot G,I A(a,b,d),F,G 1,9 BE
	<b>Grießdessert</b>	<b>Grießdessert</b>	<b>Grießdessert</b>	<b>Grießdessert</b>	<b>Grießdessert</b>	<b>Grießdessert</b>
<b>Mittwoch</b> 03.07.2024	<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 Hoki-Filet</b> in Honig-Senfsauce mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln D G,I 1,G 3,L JETZT NEU 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>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>
<b>Donnerstag</b> 04.07.2024	<b>Buntes Eierragout</b> in Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln C,G,I 3,L 2,5 BE	<b>Geflügelboulette</b> mit Geflügelsauce, dazu Erbsen-Maisgemüse und Salzkartoffeln A(a),C 1,G 1,G 3,L 4,0 BE	<b>Kassler</b> in Bratensauce, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree 2,3,7 1,G,I,J 1,G G 2,2 BE	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, dazu 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>Fruchtkaltschale</b> mit Milchbrötchen G A(a) 8,6 BE
	<b>Schokoladenpudding</b>	<b>Schokoladenpudding</b>	<b>Schokoladenpudding</b>	<b>Schokoladenpudding</b>	<b>Schokoladenpudding</b>	<b>Schokoladenpudding</b>
<b>Freitag</b> 05.07.2024	<b>Veggie-Bolognese</b> Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce A(a) G,I 5,8 BE	<b>Backfisch</b> mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat A(a),D G,I G 2,3,8 3,2 BE	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 1,G,I,J G 2,8 BE	<b>"Thüringer Rostbrätl"</b> Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelspalten J 1,G,I,J A(a) 2,7 BE	<b>Kalter Milchreis</b> mit Apfelmus G 3 3,0 BE	<b>Reissuppe</b> mit Gemüseeinlage, dazu Frühlingbrot G,I A(a,b,d),F,G,K 1,9 BE
	<b>Joghurt Mango</b>	<b>Joghurt Mango</b>	<b>Joghurt Mango</b>	<b>Joghurt Mango</b>	<b>Joghurt Mango</b>	<b>Joghurt Mango</b>
<b>Samstag</b> 06.07.2024	<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 5,1 BE	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree G,I 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>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>		
<b>Sonntag</b> 07.07.2024	<b>2 Spiegeleier</b> auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln C G,I 3,L 2,3 BE	<b>Ungarischer Schweinegulasch</b> mit Paprika und Zwiebeln dazu Eiernudeln 1,G,I,J A(a),C 5,3 BE	<b>Hähnchenkeule</b> auf Frühlingsgemüse in holländischer Sauce mit Kartoffelpüree G,I G 2,4 BE	<b>Rinderroulade</b> mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree 2,J 1,8,G,I,J G,I G 2,2 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 08.07.2024 - 14.07.2024

**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 Broteinheit



28	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 08.07.2024	<b>Currywurstgulasch</b> Geflügel-Wienerscheiben in Tomaten-Curry-Sauce dazu Nudeln  6,1 BE	<b>Polentatasche</b> mit Brokkoli-Käsecremesauce und Salzkartoffeln  5,7 BE	<b>Rindergulasch</b> mit Rotkohl und Kartoffelpüree  3,2 BE	<b>Sauerkrautplatte</b> mit Kassler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln  2,7 BE	<b>Kartoffelsalat</b> mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten  3,3 BE	<b>Ditalini-Nudelsuppe "Royal"</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich  1,0 BE
Dienstag 09.07.2024	<b>Sommereintopf</b> mit Erbsen, Möhren, grünen Bohnen, Tomaten und Kartoffelwürfeln  2,4 BE	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln  3,9 BE	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in Bratensauce mit Salzkartoffeln  3,4 BE	<b>Gebratene Kalbsleber</b> mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree  3,6 BE	<b>2 Rollmopse</b> mit Zwiebelringen und Tomaten, dazu bunter Kartoffelsalat  3,0 BE	<b>Milchreis</b> mit Kirschsauce  5,9 BE
Mittwoch 10.07.2024	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Gemüseeinlage und Reis  5,6 BE	<b>2 Gekochte Eier</b> in Senfsauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln  3,1 BE	<b>2 kleine Bouletten</b> auf buntem Sommergemüse in holländischer Sauce, mit Kartoffelpüree  2,8 BE	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> in Dillsauce dazu Salzkartoffeln und Rotkohl-Apfelrohkost  3,4 BE	<b>"Schlachteplatte"</b> Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, dazu Vollkornbrot und Butter  2,3 BE	<b>Blumenkohlcremesuppe</b> mit Curry und Kokos, dazu Möhrenbrot  3,2 BE
Donnerstag 11.07.2024	<b>Gehacktesstippe</b> Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke  2,3 BE	<b>Eierkuchen</b> mit Schokoladensauce  5,3 BE	<b>Kalbsbratwurst</b> mit Bratensauce, dazu Rosenkohl in Rahm und Kräuterkartoffeln  2,7 BE	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße  3,3 BE	<b>Feiner Heringssalat</b> mit Gurke, Zwiebeln und Apfel, angemacht mit Mayonnaise dazu Hafervollkornbrot und Butter  2,9 BE	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce  5,8 BE
Freitag 12.07.2024	<b>Nudeln "Carbonara Art"</b> Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln dazu Penne  5,1 BE	<b>Fischbratling</b> mit Dillsauce und Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat  3,4 BE	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln  3,0 BE	<b>Rinderroulade "Hausfrauen Art"</b> gefüllt mit Speck, Zwiebeln und saure Gurke in typischer Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelklößen  3,3 BE	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise  3,8 BE	<b>Tomatencremesuppe</b> mit Eibly-Einlage dazu Hafervollkornbrot  4,8 BE
Samstag 13.07.2024	<b>Reiseintopf</b> mit Spargel, Erbsen, Eierstich und Hühnerfleisch  1,8 BE	<b>2 Quarkkeulchen</b> mit Vanillesauce  5,6 BE	<b>Hackbraten</b> in Bratensauce dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree  2,5 BE	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Zitronen-Kräutersauce und Salzkartoffeln dazu Gurkensalat  3,0 BE	<div style="text-align: center;">  <p><b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b></p> </div>	
Sonntag 14.07.2024	<b>Kräuter-Rührei</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln  2,3 BE	<b>Wirsingkohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree  2,6 BE	<b>Eisbeinfleisch</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree  2,8 BE	<b>"Rotweinhähnchen"</b> Hähnchenkeule in Rotweinsauce, mit Bouillonkartoffeln  3,1 BE		

JETZT NEU

FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN  
FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH

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 15.07.2024 - 21.07.2024

**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 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



29	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 15.07.2024	<b>Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art"</b> mit Gemüseeinlage und Reis  5,5 BE  Joghurt Vanille	<b>Risotto-Bratling</b> mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree  4,8 BE  Joghurt Vanille	<b>Wildgulasch</b> mit Rotkohl und Kartoffelklöße  2,7 BE  Joghurt Vanille	<b>Schweinefiletbraten</b> in Sauerrahmsauce mit Champignons, Erbsen und Röstitaler  3,7 BE  Joghurt Vanille	<b>Penne-Nudelsalat</b> mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets  7,2 BE  Joghurt Vanille	<b>Fadennudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich  1,9 BE  Joghurt Vanille
<b>Dienstag</b> 16.07.2024	<b>Kräuterquark</b> mit Salzkartoffeln  3,5 BE  Erdbeerjoghurt	<b>Eieromelett</b> mit Möhrengemüse in Rahm und Kartoffelpüree  2,4 BE  Erdbeerjoghurt	<b>Hähnchenschnitzel "Jäger Art"</b> mit Champignons in Rahm und Röstitaler  4,0 BE  Erdbeerjoghurt	<b>Rinderroulade</b> mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln  3,4 BE  Erdbeerjoghurt	<b>Matjesfilet "Hausfrauen Art"</b> mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Kartoffelsalat mit Senf und Öl  3,3 BE  Erdbeerjoghurt	<b>Nudeln "Napoli"</b> mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce  5,9 BE  Erdbeerjoghurt
<b>Mittwoch</b> 17.07.2024	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln  6,0 BE  Grießpudding	<b>3 Nürnberger Würstchen</b> mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln  3,4 BE  Grießpudding	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree  2,9 BE  Grießpudding	<b>Gedünstetes Pangasiusfilet</b> in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost  3,5 BE  Grießpudding	<b>Kalter Milchreis</b> mit Kirschsauce  3,3 BE  Grießpudding	<b>Polentasuppe</b> mit Lauch, Möhren, Paprika und Kartoffelwürfeln dazu Möhrenbrot  3,9 BE  Grießpudding
<b>Donnerstag</b> 18.07.2024	<b>Minestrone</b> Italienische Gemüsesuppe mit Hörnchen-Nudeln  2,8 BE  Rote Grütze mit Sahne	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln  3,0 BE  Rote Grütze mit Sahne	<b>Schweinebraten</b> mit Bratensauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln  3,5 BE  Rote Grütze mit Sahne	<b>Schweineschnitzel</b> mit Rahmsauce, dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln  3,7 BE  Rote Grütze mit Sahne	<b>Roter Heringssalat</b> mit Apfel-, Gurken- und Rote Betestückchen, dazu Vollkornbrot und Butter  3,5 BE  Rote Grütze mit Sahne	<b>Grießbrei</b> mit pürrierter Erdbeersauce  7,3 BE  Rote Grütze mit Sahne
<b>Freitag</b> 19.07.2024	<b>Nudeln "Bolognese Art"</b> Gabelspaghetti mit Tomatenhackfleischsauce  6,1 BE  Fruchtjoghurt Pfirsich Melba	<b>2 Fischli</b> mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree dazu Rotkohlröstkost  3,9 BE  Fruchtjoghurt Pfirsich Melba	<b>Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce und Reis  6,7 BE  Fruchtjoghurt Pfirsich Melba	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln  2,6 BE  Fruchtjoghurt Pfirsich Melba	<b>Hausmachersülze</b> mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise  3,2 BE  Fruchtjoghurt Pfirsich Melba	<b>Kartoffel-Lauchcremesuppe</b> dazu Dinkelbrot  3,9 BE  Fruchtjoghurt Pfirsich Melba
<b>Samstag</b> 20.07.2024	<b>Kaiserschmarrn</b> mit heißem Apfelmus  5,2 BE  Dessert	<b>Gelber Erbseneintopf</b> mit Geflügelwienerscheiben  3,9 BE  Dessert	<b>Feine Bratwurst</b> mit Rahmsauce, dazu Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln  2,7 BE  Dessert	<b>Panierte Scholle</b> mit Dijon-Senf-Füllung, und Kartoffelpüree dazu Gurkensalat  3,7 BE  Dessert	<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</b>  bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag   <b>MENÜLINIE 6</b>  bis 7:30 Uhr am Versorgungstag </div>	
<b>Sonntag</b> 21.07.2024	<b>2 Spiegeleier</b> auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln  2,3 BE  Dessert	<b>Hähnchenkeule</b> auf Sommergemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuterkartoffelpüree  2,4 BE  Dessert	<b>Truthahnbraten</b> in Preiselbeersauce, dazu glasierte Fingermöhren und Kartoffelpüree  4,0 BE  Dessert	<b>Holzfüllersteak</b> mit gebratenen Champignons und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln mit Speck  2,4 BE  Dessert		