

DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 24.06.- 30.06.2024

26. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

24.06. Mo **Linseneintopf**
mit Suppengrün und Kartoffeln, 2 Wiener, 4 dazu Brot, Dessert a1, g,1,j

Schweinekammbraten
mit Soße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln, Dessert a1, f, g,1,j

Hähnchenbrust natur
mit Soße, dazu Mischgemüse und Kartoffeln, Dessert a1, f, g,1,j 3, 0 BE
Eiw. 17
Fett 9
KH 40
KJ 1313
Kcal 316

25.06. Di **3 gebratene Gehacktes-Klößchen**
auf Schwarzwurzel mit Holländischer Soße dazu Salzkartoffeln, a1, c, f, g,1,j

Panierte Jagdwurst, 4,9
mit Soße, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat a1, g,1,j

Fischragout, 10
mit Gemüsestreifen in Senfsoße dazu Salzkartoffeln, Obst a1, f, g,1,j 3, 5 BE
Eiw. 41
Fett 17
KH 32
KJ 1933
Kcal 462

26.06. Mi **Zigeunersteak**
mit Letschosoße und Risotto dazu Farmersalat, a1, f, g,1,j

Kasselerkamm 9
auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree, Senf Obst g, f,1,j

Schweinegulasch
mit Rahmsoße, dazu Spiralen a1, g, und Wachsbreihohensalat 3, 0 BE
Eiw. 33
Fett 10
KH 36
KJ 1433
Kcal 341

27.06. Do **Spaghetti Carbonara**
mit Schinken und Speck, Käserahmsoße dazu Spaghetti und Reibkäse, Obst a1, g,1,j

4 Eierkuchen
mit heißen Sauerkirschen Kompott a1, c, g

Bratklups
mit Soße, 10 und Brokkoli dazu Salzkartoffeln, a1, c, f, g,1,j 3, 0 BE
Eiw. 51
Fett 18
KH 41
KJ 2339
Kcal 487

28.06. Fr **Putenschnitzel**
mit Soße dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln a1, f, g,1,j

Seelachsfilet paniert
mit Senfsoße dazu Salzkartoffeln, fruchtiger Krautsalat a1, f, g,1,j

Rinderschmorbraten
mit Soße, Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln, a1, f, g,1,j 3, 0 Be
Eiw. 26
Fett 27
KH 51
KJ 2353
Kcal 563

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

29.06. Sa **Wirsingroulade**
dazu Speck-Zwiebelsoße, Salzkartoffeln, Dessert a1, f,1

Hünersuppenintopf
mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse und Reis, Dessert f,1 3, 0 BE
Eiw. 20
Fett 18
KH 39
KJ 1686
Kcal 403

30.06. So **Rindergulasch**
2 Th. Klöße und Partysalat Obst a1, f, g,1,j

Schweinebraten
mit Soße, 3 dazu Blumenkohl und ,5,10 Salzkartoffeln, Obst a1, f,1 3, 5 BE
Eiw. 47
Fett 17
KH 36
KJ 2085
Kcal 498

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker

4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewaschen

8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitratsalz

10 = gebunden mit Johanniskeim

oder Quarkmehl

Allergene:

A = Gluten
a1 = Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer

B = Krustentiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Laktose

h1 = Mandeln

h2 Haselnüsse

h3 Walnüsse

h4 Kaschunüsse

h5 Pecannüsse

h6 Paranüsse

h7 Pistazien

h8 Macadamia

I = Sellerie

J = Senf

K = Sesamsamen

L = Schwefeldioxid

M = Lupinen

N = Weichtiere

X = kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Russische Eier
2 Halbe Eier mit Lachsersatz, Sardellen
auf Fleischsalat, Baguette, Dess. a1,C,G,J

1 großer Hefekloß
mit Schokofüllung, warme Vanille-
soße, 1 Käsebrötchen a1,G.

Jägerschnitzel
mit frischen Pilzen in Kräuterrahm,
Salzkart. u. Krautsalat, Dessert,a1,C,F,G,I,J

Di

Schwarzwälder Quarkpokal
mit Vanillequark 1, Sauerkirschen
und Schokostreusel n G

Makkaroniaufauf
mit Champ. u. Brokkoli in Käse-Sahne
Soße, gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,G

Holsteiner Schnitzel
mit Speck, Zwiebeln u. Käse über-
backen, Gratin, gem. Salat, Des., a1,C,F,G,I,J

Mi

Geflügelsalat
mit Spargel, Champignons und Ananas,
Baguettebrötchen, Obst,a1,C,F,G,I,J

Schupfnudel Gemüsepfanne
in Butter gebraten, mit Sahnesoße
und frischen Kräutern, Obst, a1,C,F,G,I,J

Cordon bleu vom Schwein
mit Bratensoße, dazu Röstfalter und
Gurkensalat, Obst, a1,C,F,G,I,J

Do

Paniertes Schweineschnitzel
mit Nudelsalat, dazu Senf a1,C,F,G,I,J

2 Eierpaddys
auf Rahmspinat mit Salzkartoffel
Obst a1,G,I,J,C

Parmesanschnitzel, a1,C,F,G,I,J
mit Tomatenspaghetti dazu gemischter
Salat, Dressing, geriebener Käse, Dessert

Fr

Tomaten-Gurkensalat
mit Mozarellastreifen, dazu
1 Baguettebrötchen,a1,G

Tortellini gefüllt
mit Käse und Spinat dazu Tomatensoße u.
gem. Krautsalat, Dessert a1,C,F,G,I,J

Schmandschnitzel
mit Schmandcreme überbacken
Kartoffelspalten, gem.Salat,Obst,a1,C,F,G,I,J

Täglich
Von
Montag bis Freitag

MENÜ 5

SALATPOKAL

Frische Salate der Saison
Schinkenstreifen,⁹
Cocktail Dressing, Paprika
Sonnenblumenkerne,Croutons,
Mandarinen, dazu 1 Brötchen,a1,G

MENÜ 8

Grießbrei, a1,G

mit einem großen Becher
Erdbeerkompott
Zucker und Zimt

Montag bis Freitag

Guten
Appetit
Änderungen
vorbehalten

26. Woche

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Abendbrot vom 24.06. bis 30.06.2024

Abendbrot vom 24.06. bis 30.06.2024

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot ^{A, C, J, L, G}

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot ^{A, C, J, L, G}

Di

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
^{A, C, J, L, G}

Di.

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
^{A, C, J, L, G}

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
^{A, C, J, L, G}

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
^{A, C, J, L, G}

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse)
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel ^{A, G}

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse)
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel ^{A, G}

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
Brot und Butter ^{A, G}

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
Brot und Butter ^{A, G}

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate
dazu Butter und Baguettebrötchen ^{A, G}

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate
dazu Butter und Baguettebrötchen ^{A, G}

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot ^{A, G}

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot ^{A, G}

Allergene:

- A = Gluten
 - B = Krebstiere
 - C = Eier
 - D = Fisch
 - E = Erdnüsse
 - F = Soja
 - G = Milch/Lactose
 - H = Schalenfrüchte
 - I = Sellerie
 - J = Senf
 - K = Sesamsamen
 - L = Schwefeldioxid
 - M = Lupinen
 - N = Weichfrüchte
 - X = kann Spuren von
- Allergenen enthalten

Allergene:

- A = Gluten
 - B = Krebstiere
 - C = Eier
 - D = Fisch
 - E = Erdnüsse
 - F = Soja
 - G = Milch/Lactose
 - H = Schalenfrüchte
 - I = Sellerie
 - J = Senf
 - K = Sesamsamen
 - L = Schwefeldioxid
 - M = Lupinen
 - N = Weichfrüchte
 - X = kann Spuren von
- Allergenen enthalten

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitrit/Pökelsalz
- 10 = gebunden mit

Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat

9 = mit Nitrit/Pökelsalz
10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl