











Speisekarte vom 10.06.2024 bis 16.06.2024 (24. Woche)













Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

	Menü 1 (Vollkost I)	Menü 2 (angepasste Vollkost)	Menü 3 (Vegetarisch)
Montag 10.06.24	Kassler Nacken (S) ^{2,3} , mit Bratensauce ^{a1,a3,g} , dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree ^g Obst 463 kcal 	Gemüseeeintopf ⁱ mit Reis und Hühnerfleisch (G) Obst 351 kcal 	gratinierter Spinatauflauf ^{a1,i,c,g} Käsesauce ^g und Salzkartoffeln Obst 508 kcal
Dienstag 11.06.24	grüner Brechbohneentopf ⁱ mit Schnipfelwurst (S/R) ^{2,3,8} Kartoffeln und Wurzelgemüse Schokoladenpudding ^g 402 kcal  	Putengulasch (G) ^{a1,a3,g} mit Möhren und Salzkartoffeln Schokoladenpudding ^g 372 kcal 	gefüllte Paprikaschote ^{a1,c,f,i,j} an Paprikasauce ^g , dazu ein Krautsalat und Reis Schokoladenpudding ^g 572 kcal
Mittwoch 12.06.24	Käsetortellini ^{a1,c,g} mit einer Schinkensauce ^{2,3} , dazu ein Möhrensalat ^{g,i} (S) Obst 782 kcal 	Schweinebraten (S) dazu Rahmsauce ^g , Mischgemüse und Salzkartoffeln Obst 463 kcal 	gratinierter Gemüseauflauf ^{c,g} an einer Kräutersauce ^g dazu Salzkartoffeln Obst 410 kcal 
Donnerstag 13.06.24	Gulaschsuppe (R) mit Wurzelgemüse, Zwiebeln, Paprika ^{a1,a3,i} und Kartoffeln Milchreis ¹ ^{c,g} 452 kcal 	Putenrollbraten (G) mit einer Samtsauce ^g , dazu Marktgemüse und Salzkartoffeln Milchreis ¹ ^{c,g} 496 kcal 	Moussaka ^{a1,a4,c,f,g,i} mit Tomatensauce, dazu einen Bauernsalat Milchreis ¹ ^{c,g} 531 kcal

Speisekarte vom 10.06.2024 bis 16.06.2024 (24. Woche)



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

	Menü 1 (Vollkost I)	Menü 2 (angepasste Vollkost)	Menü 3 (Vegetarisch)
Freitag 14.06.24	gebackenes Seelachsfilet (F)^{a1,d,j} mit Lauchgemüse in Rahm _g und Salzkartoffeln Obst 503 kcal 	gebundene Gemüsesuppe (G)^{g,i} mit Geflügelfleisch, jungem Gemüse und Kartoffeleinlage Obst 288 kcal  	Spaghetti^{a1} mit Sojabolognese^{a3,i,f} dazu ein Möhrensalat Obst 496 kcal
Samstag 15.06.24	Weißkohleintopf_i mit geräuchertem Schweinefleisch (S) ^{2,3} Wurzelgemüse und Kartoffeln Joghurt mit Mangosauce _g 312 kcal  	gedämpftes Hähnchensteak (G) mit Samtsauce _g , Kaisergemüse und Reis Joghurt mit Mangosauce _g 537 kcal 	Gemüsekrustie^{a1,c,g,i} mit Tomatensauce, Kaisergemüse und Salzkartoffeln Joghurt mit Mangosauce _g 579 kcal
Sonntag 16.06.24	gebratenes Schweinenackensteak (S) -mediterrane Art- mit Bratensauce ^{a1,a3,g} , dazu Bohnen und Salzkartoffeln Erdbeercreme ¹ _g 510 kcal 	Kartoffelcremesuppe^{g,i} mit Wiener Würstchen (S/R) ^{2,3,8} und Gemüse Erdbeercreme ¹ _g 461 kcal   	spanisches Ratatouille mit einem Kartoffelgratin _{c,g} Erdbeercreme ¹ _g 514 kcal

Für Fragen, Anregungen und Wünsche steht Ihnen das Küchenteam gern unter der Telefonnummer **04321 – 405/1426** zur Verfügung. Wir sind für Sie da und geben Ihnen gerne nähere Informationen zu weiteren Kostformen und Nährwerten der Speisen.

Änderungen der Speisekarte sind vorbehalten.


Zusatzstoffe:

1= Farbstoff; 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker; 5= Schwefel; 8=Phosphat; 9= Süßungsmitteln; 9.b = enthält ein Phenylalaninquelle ; 10= Koffeinhaltig; 20= Formfleisch ,* enthält Aromen

Allergene:

a= glutenhaltiges Getreide (a1=Weizen, a2= Roggen, a3= Gerste, a4= Hafer, a5= Dinkel, a6= Kamut); b= Krebstiere; c= Ei; d= Fisch; e= Erdnuss; f= Soja; g= Milch/Lactose; h= Schalenfrüchte (h1= Mandel, h2= Hasel-, h3= Wal-, h4= Kaschu-, h5= Pecan-, h6= Paranuss, h7= Pistazien, h8= Macadamianuss); i= Sellerie; j= Senf; k= Sesam; l= Schwefeldioxid+ Sulfite; m= Lupine; n= Weichtiere

„Unsere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und Allergene erfolgt nach bestem Wissen und mit großer Sorgfalt. Im Rahmen der Produkthaftung weisen wir Sie jedoch darauf hin, dass es nicht völlig auszuschließen ist, dass Speisen und Produkte, die keinen Hinweis enthalten, trotzdem Spuren von Allergenen aufweisen. Bitte informieren Sie uns über eventuell vorliegende Nahrungsmittelallergien.“

 Diese Gerichte werden von unserer Ernährungswissenschaftlerin empfohlen!

Wir sind ausgezeichnet mit dem **RAL Gütezeichen** Kompetenz richtig Essen. Mit diesem Zertifikat unterliegen wir der regelmäßigen Prüfung durch die RAL-Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e.V.

