












Speisekarte vom 22.04.2024 bis 28.04.2024 (17. Woche)












Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

	Menü 1 (Vollkost I)	Menü 2 (angepasste Vollkost)	Menü 3 (Vegetarisch)
Montag 22.04.24	Kassler Nacken (S) ^{2,3} , mit Bratensauce ^{a1,a3,g} , dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree ^g Obst 463 kcal 	Gemüse Eintopf ^{a1,c,g,i} mit Grünkernklößchen (veg), Kartoffelwürfeln und Wurzelgemüse Obst 450 kcal 	gratinierter Spinatauflauf ^{a1,c,g} Käsesauce ^g und Salzkartoffeln Obst 508 kcal
Dienstag 23.04.24	grüner Brechbohne Eintopf ⁱ mit Schnippelwurst (S/R) ^{2,3,8} Kartoffeln und Wurzelgemüse Schokoladenpudding ^g  402 kcal 	Fleischklößchen (S/R) ^{a1,c} in Rahmsauce ^g , dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln Schokoladenpudding ^g  652 kcal 	gefüllte Paprikaschote ^{a1,c,f,i,j} an Paprikasauce ^g , dazu ein Krautsalat und Reis Schokoladenpudding ^g 572 kcal
Mittwoch 24.04.24	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 	Selleriebratling ^{a1,i} dazu eine Bechamelsauce ^g , Erbsengemüse und Kartoffelpüree ^g Obst 662 kcal
Donnerstag 25.04.24	gebratenes Gyros (S) mit Tzatziki ^g dazu Djuwetschreis und Krautsalat Erdbeerquark ¹ ^g 752 kcal 	Hühnerfrikassee (G) ^g mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhren und Reis Erdbeerquark ¹ ^g 496 kcal  	Moussaka ^{a1,a4,c,f,g,i} mit Tomatensauce, dazu einen Bauernsalat Erdbeerquark ¹ ^g 531 kcal

Speisekarte vom 22.04.2024 bis 28.04.2024 (17. Woche)



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

	Menü 1 (Vollkost I)	Menü 2 (angepasste Vollkost)	Menü 3 (Vegetarisch)
Freitag 26.04.24	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 27.04.24	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 28.04.24	gebratenes Schweinenackensteak (S) -mediterrane Art- mit Bratensauce ^{a1,a3,g} , dazu Bohnen und Salzkartoffeln Quark mit Vanillegeschmack ¹ _g 510 kcal	Kartoffelcremesuppe^{g,i,3,8} mit Wiener Würstchen (S/R) ^{2,3,8} und Gemüse Quark mit Vanillegeschmack ¹ _g 461 kcal  	spanisches Ratatouille mit einem Kartoffelgratin _{c,g}  Quark mit Vanillegeschmack 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.

