













Speisekarte vom 20.05.2024 bis 26.05.2024 (21. Woche)













Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

	Menü 1 (Vollkost I)	Menü 2 (angepasste Vollkost)	Menü 3 (Vegetarisch)
Montag Feiertag 20.05.24	Kräuternacken (S) mit Rahmsauce ^{a1,a3,g} , Kaisergemüse und Salzkartoffeln Obst 471 kcal 	Putengulasch (G) ^g , dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln Obst 567 kcal  	Gemüsebratling ^{a1,i} mit Bechamel Sauce ^g , dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln Obst 776 kcal
Dienstag 21.05.24	Hackbraten (R/S) ^{a1,c} mit Sauce ^{a1,a3,g} , Rotkohl ^{3,9} und Salzkartoffeln Pudding mit Vanillegeschmack* ¹ ^g  537 kcal 	gedünstetes Seelachsfilet (F) auf Rahmsauce ^g dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln Pudding mit Vanillegeschmack* ¹ ^g 530 kcal 	Holsteiner Wurzeleintopf ⁱ mit frischen Gemüse und Mehlklößchen ^{a1,c,g} Pudding mit Vanillegeschmack* ¹ ^g  230 kcal
Mittwoch 22.05.24	Putenleberkäse (G) ^{2,3,8} mit Bratensauce ^{a1,a3,g} dazu Möhren und Salzkartoffeln Obst 595 kcal 	Ital. Gemüsegulasch ^{g,i} mit Spiralnudeln ^{a1} dazu ein Chinakohlsalat in Joghurtdressing ^g Obst 389 kcal 	Asiaschnitte „Nanjing“ ^{a1,i,j} an einer Curryfruchtsauce ^{1,3} ^{g,j} mit Mischgemüse und Reis Obst 666 kcal
Donnerstag 23.05.24	Tortellini ^{a1,c,i} mit Hackfleischfüllung (R) mit Tomatensauce und einem Möhrensalat Buttermilchdessert ^g 755 kcal 	Hühnerfrikassee (G) ^g mit Spargel und Champignons, dazu Erbsengemüse und Reis Buttermilchdessert ^g 679 kcal 	vegetarisches Gyros ^{a1,c,f,i} mit Tzaziki ^g , dazu ein Krautsalat und Djuwetschreis Buttermilchdessert ^g  682 kcal

Speisekarte vom 20.05.2024 bis 26.05.2024 (21. Woche)



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

	Menü 1 (Vollkost I)	Menü 2 (angepasste Vollkost)	Menü 3 (Vegetarisch)
Freitag 24.05.24	paniertes Seelachsfilet (F) ^{a1,d,j} Bechamel Sauce _g , Mischgemüse und Salzkartoffeln Obst 537 kcal 	Mediterraner Gemüseeintopf mit Rindfleisch (R), frischem Gemüse _i und Teigwaren ^{a1,c} Obst 332 kcal  	Rührei _{g,c} mit Rahmspinat _g und Salzkartoffeln Obst 446 kcal
Samstag 25.05.24	Burgunderschinken (S) ^{2,3} mit Bratensauce ^{a1,a3,g} Bohnen und Salzkartoffeln Erdbeerquark _g 455 kcal 	Holsteiner Kartoffelsuppe _{i,g} mit Gemüse und Wursteinlage ^{2,3,8} (S/R) Erdbeerquark _g 433 kcal   	Tomatencremesuppe Hausgemachte Pfannkuchen ^{a1,c,g} mit Apfelmus ³ Erdbeerquark _g 524 kcal
Sonntag 26.05.24	Gulaschsuppe ^{a1,a3,i} mit Rindfleisch (R), Gemüse und Kartoffeln Schokoladenpudding _g 365 kcal  	Putengeschnetzeltes (G) _g mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln Schokoladenpudding _g 686 kcal 	Selleriebratling ^{a1,i} mit Tomatensauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln Schokoladenpudding _g 629 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.

