














# Speisekarte vom 27.05.2024 bis 02.06.2024 (22. Woche)











Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

	Menü 1 (Vollkost I)	Menü 2 (angepasste Vollkost)	Menü 3 (Vegetarisch)
<b>Montag</b> 27.05.24	<p><b>Geschnetzeltes Züricher Art</b> <sup>a1,a3,g</sup>                      vom Schwein (S),                      dazu Bohnen                      und Salzkartoffeln</p> <p>Obst</p> <p>467 kcal</p>  	<p><b>Putenbraten (G)</b>                      dazu eine Samsauce <sup>g</sup>, Kaisergemüse                      und Salzkartoffeln</p> <p>Obst</p> <p>488 kcal</p> 	<p><b>Gemüseintopf</b> <sup>a1, a5,c,g, i</sup>                      mit Grünkernklößchen (veg)                      Wurzelgemüse und Kartoffeln</p> <p>Obst</p> <p>427 kcal</p>
<b>Dienstag</b> 28.05.24	<p><b>herzhafte Pilzpfanne</b> <sup>g</sup>                      mit Speck (S) <sup>2,3</sup>                      dazu ein Bauernsalat                      und Kartoffeltaler <sup>g,c</sup></p> <p>Milchreis <sup>1 c,g</sup></p> <p>742 kcal</p> 	<p><b>Hühnerfrikassee (G)</b> <sup>g</sup>                      mit Spargel und Champignons,                      dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln</p> <p>Obst</p> <p>650 kcal</p>  	<p><b>Vollkornbratling</b> <sup>a1,c,i</sup>                      mit einer Samsauce <sup>a1,a3,g</sup>,                      Möhren und Kartoffelpüree <sup>g</sup></p> <p>Milchreis <sup>1 c,g</sup></p> <p>632 kcal</p>
<b>Mittwoch</b> 28.05.24	<p><b>Hackfleischpfanne (R)</b> <sup>a1,a3</sup>                      mit Krautsalat                      und Reis</p> <p>Obst</p> <p>574 kcal</p> 	<p><b>Schinkenrührei (S)</b> <sup>2,3 c,g</sup>                      dazu Spinat <sup>g</sup>                      und Salzkartoffeln</p> <p>Obst</p> <p>404 kcal</p> 	<p><b>Vegetarisches Chili</b> <sup>a3,f,i</sup>                      mit einem Möhrensalat                      und Reis</p> <p>Obst</p> <p>273 kcal</p> 
<b>Donnerstag</b> 30.05.24	<p><b>Rübensuppe</b> <sup>3</sup>                      mit Schnippelwurst <sup>2,3,8</sup> (S/R),                      Gemüse und Kartoffeln</p> <p>Quark mit Vanillegeschmack <sup>1 g</sup></p> <p>409 kcal</p>   	<p><b>gedünstetes Fischfilet (F)</b> <sup>d</sup>                      an einer Dillsauce <sup>g</sup>                      dazu Marktgemüse                      und Kartoffelpüree <sup>g</sup></p> <p>Quark mit Vanillegeschmack <sup>1 g</sup></p> <p>583 kcal</p> 	<p><b>Grünkern Medaillons</b> <sup>a1,a5,c,f,g,i,k</sup>                      mit Paprikasauce <sup>g</sup>, dazu Krautsalat                      und Röstkartoffeln</p> <p>Quark mit Vanillegeschmack <sup>1 g</sup></p> <p>642 kcal</p>

# Speisekarte vom 27.05.2024 bis 02.06.2024 (22. Woche)



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

	Menü 1 (Vollkost I)	Menü 2 (angepasste Vollkost)	Menü 3 (Vegetarisch)
<b>Freitag</b> 31.05.24	<b>gebratenes Hähnchensteak (G)</b> <sup>a1</sup> dazu Tomatensauce, Bohnen und Penne Nudeln <sup>a1</sup>  Obst 587 kcal 	<b>Mailänder Minestrone</b> <sup>i</sup> mit Rindfleischwürfeln (R), Gemüse und Nudeln <sup>a1,c</sup>  Obst 332 kcal  	<b>Gemüseauflauf</b> <sup>c,g</sup> dazu Kräutersauce <sup>g</sup> und Salzkartoffeln  Obst 454 kcal
<b>Samstag</b> 01.06.24	<b>Dithmarscher Kohlsuppe</b> <sup>i</sup> <b>mit Kasslerwürfeln (S)</b> <sup>2,3</sup> und Kartoffeln  Schokoladenpudding <sup>g</sup> 228 kcal  	<b>gedünstete Hähnchenbrust (G)</b> mit einer Sauce <sup>g</sup> dazu Pariser Möhren und Reis  Schokoladenpudding <sup>g</sup> 553 kcal 	<b>gefüllte Fleischtomate</b> <sup>g</sup> mit Kräutersauce <sup>g</sup> , und Spiralnudeln <sup>a1</sup>  Schokoladenpudding <sup>g</sup> 427 kcal
<b>Sonntag</b> 02.06.24	<b>gegrillter Kräuternacken (S)</b> mit Bratenjus <sup>a1,a3,g</sup> Mischgemüse und Salzkartoffeln  Buttermilchdessert <sup>g</sup> 473 kcal 	<b>bunter Gemüseeintopf (veg.)</b> <sup>i</sup> mit Mehlklößchen <sup>a1,c</sup> , verschiedenen Gemüsesorten und Kartoffelwürfeln  Buttermilchdessert <sup>g</sup> 335 kcal 	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> <sup>a1,c,g,i</sup> an Pfefferrahm <sup>a1,a3,g</sup> , dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln  Buttermilchdessert <sup>g</sup> 699 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.

