

# Speisekarte vom 03.06.2024 bis 09.06.2024 (23. Woche)



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

	Menü 1 (Vollkost I)	Menü 2 (angepasste Vollkost)	Menü 3 (Vegetarisch)
<b>Montag</b> 03.06.24	<b>gebackener Leberkäse (S)</b> <sup>2,3,8</sup> mit Speckstippe (S) <sup>2,3</sup> <sub>a1,a3,g</sub> Bohnen und Kartoffelpüree <sub>g</sub>  Obst 722 kcal 	<b>Gemüse Eintopf</b> <sub>i</sub> mit Fleischklößchen (S) <sub>a1,c</sub> und Reis  Obst 380 kcal 	<b>buntes Pfannengemüse</b> mit Kräuter dip <sub>g</sub> und Salzkartoffeln  Obst 383 kcal 
<b>Dienstag</b> 04.06.24	<b>gegrillte Frikadelle (S)</b> <sub>a1,c</sub> mit Paprikasauce <sub>g</sub> Balkangemüse und Reis  Erdbeerquark <sub>g</sub> 781 kcal 	<b>gedünstetes Pangasiusfilet (F)</b> <sub>d</sub> dazu Limonensauce <sub>g</sub> Mischgemüse und Salzkartoffeln  Erdbeerquark <sub>g</sub> 454 kcal 	<b>vegetarische Lasagne</b> <sub>a1,a3,c,f,g,l</sub> dazu Tomatensauce und einen Möhrensalat  Erdbeerquark <sub>g</sub> 591 kcal
<b>Mittwoch</b> 05.06.24	<b>Pichelsteiner Gemüse Eintopf</b> mit Rindfleisch (R), frischen Gemüse <sub>i</sub> und Kartoffeln  Obst 328 kcal  	<b>Hähnchenbrustfilet (G)</b> mit Kräutersauce <sub>g</sub> , Kohlrabi-Möhrengemüse und Kartoffelpüree <sub>g</sub>  Obst 515 kcal 	<b>überbackenes Gemüsegratin</b> <sub>g,c</sub> mit Bechamelsauce <sub>g</sub> , dazu ein Tomatensalat und Salzkartoffeln  Obst 473 kcal
<b>Donnerstag</b> 06.06.24	<b>Hähnchen Cordon bleu (G)</b> <sup>2,20</sup> <sub>a1,g</sub> mit Rahmsauce <sub>a1,a3,g</sub> , dazu Erbsen und Salzkartoffeln  Buttermilchdessert <sub>g</sub> 803 kcal 	(vegetarisch) <b>Italienischer Gemüsesuppentopf</b> <sub>i</sub> mit Basilikum und frischer Pasta <sub>a1,c</sub>  Buttermilchdessert <sub>g</sub> 296 kcal	<b>buntes Tofu-Gemüse-Curry</b> <sub>f,g,j</sub> dazu ein Gurkensalat und Reis  Buttermilchdessert <sub>g</sub> 442 kcal 

# Speisekarte vom 03.06.2024 bis 09.06.2024 (23. Woche)



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

	Menü 1 (Vollkost I)	Menü 2 (angepasste Vollkost)	Menü 3 (Vegetarisch)
<b>Freitag</b> 07.06.24	<b>gebackenes Seelachsfilet (F)</b> <sup>a1,d,j</sup> mit Kräutersauce <sup>g</sup> dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln  Obst  760 kcal 	<b>bunte Geflügelpfanne (G)</b> <sup>g</sup> dazu Kaisergemüse und Reis  Obst  465 kcal  	Tomatencremesuppe  <b>Germknödel</b> <sup>a1,c,g</sup> mit Vanillesauce <sup>g</sup>  Obst  522 kcal
<b>Samstag</b> 08.06.24	<b>Schweineragout (S)</b> <sup>g</sup> mit Wiesenpilzen, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln  Joghurt mit Fruchtsauce <sup>g</sup>  612 kcal 	<b>Gemüse Eintopf</b> <sup>i</sup> mit Hühnerfleisch (G) und Kartoffeln  Joghurt mit Fruchtsauce <sup>g</sup>  333 kcal  	<b>Gemüsebratling</b> <sup>a1,c,i</sup> mit Sahnesauce <sup>a1,a3,g</sup> dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln  Joghurt mit Fruchtsauce <sup>g</sup>  602 kcal
<b>Sonntag</b> 09.06.24	<b>gekochte Eier</b> <sup>c</sup> mit Kräutersauce <sup>g</sup> , dazu Spinat <sup>g</sup> und Salzkartoffeln   Pudding mit Vanillegeschmack* <sup>1</sup> <sup>g</sup>  486 kcal	<b>Rindergeschnetzeltes (R)</b> <sup>a1,a3,g</sup> mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln  Pudding mit Vanillegeschmack* <sup>1</sup> <sup>g</sup>  651 kcal 	<b>gebratene Waldpilze</b> <sup>g</sup> in Rahm, dazu Fingermöhren und Makkaroni <sup>a1</sup>  Pudding mit Vanillegeschmack* <sup>1</sup> <sup>g</sup>  564 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.

