

Speiseplan vom 29.04.2024 - 02.05.2024



Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Gefüllte Germknödel 1,51,511 in Vanillesoße 12,52,58 Eisdessert Erdbeer 12,52,58	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Geschnetzeltes Züricher Art 2,52,58 dazu Spätzle 52,58 und Salat Eisdessert Erdbeer 12,52,58
	625 kcal	860 kcal
Dienstag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Bürgerlicher Gemüseeintopf 2,60 dazu Brot Vanillecreme 12,52,58	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Fischragout mit 51,511,52,53,55,58,60,61 Gemüse 3,12,52,58 dazu Kartoffeln Vanillecreme 12,52,58
	425 kcal	616 kcal
Mittwoch	Gemüsebrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Schupfnudelpfanne mit 2,51,511,52,54,58,60 Basilikum-Soße 51,511,52,58,60 Rote Grütze mit Vanille-Soße 12,52,58	Gemüsebrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Schweineschnitzel 2,51,511 Tomaten-Paprikasoße 2,3,51,511,515,52,58,60 Pommes Frites Rote Grütze mit Vanille-Soße 12,52,58
	555 kcal	772 kcal
Donnerstag	Brokkolicremesuppe 51,511,52,58,60 Gefüllte Zucchini-Schiffchen 1,52,58 in Tomatensoße 2,52,58,60 Apfelquark 2,52,58	Brokkolicremesuppe 51,511,52,58,60 Hacksteak 51,511,54,60,61 dazu Kartoffelpüree 2,13,52,58,63 und Erbsen-Möhren-Gemüse 52,58 Apfelquark 2,52,58
	486 kcal	688 kcal

Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsmittel; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Wir verwenden Jodsalz.

Speiseplan vom 03.05.2024 - 05.05.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Freitag	Hühnerbrühe mit Einlage ^{2,51,511,54,60} Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^{52,58} und Salat Fruchtcoktail ¹²	Hühnerbrühe mit Einlage ^{2,51,511,54,60} Forelle in Butter gebraten ^{2,51,511,52,55,58} dazu Kartoffeln Salat Fruchtcoktail ¹²
	522 kcal	615 kcal
Samstag	Tagessuppe ^{51,511,52,58,60} Kartoffel-Eintopf ^{1,2,52,58,60} dazu Brot Quarkspeise mit Früchten ^{12,52,58}	Tagessuppe ^{51,511,52,58,60} Nudelauflauf mit Kochschinken ^{1,2,12,16,51,511,52,58,60} in Bechamel-Soße ^{51,511,52,58,60} Quarkspeise mit Früchten ^{12,52,58}
	506 kcal	818 kcal
Sonntag	Spargelcremesuppe ^{51,511,52,58} Petersilienkartoffeln ^{52,58} mit Spargel ^{52,58} Hollandaise ^{3,12,52,54,58} Eisdessert Vanille-Schoko ^{12,52,58}	Spargelcremesuppe ^{51,511,52,58} Rinderbraten ^{2,51,511,52,58} dazu Mandelkroketten ^{2,12,51,511,54,59,591} und Rahmgemüse ^{3,12,51,511,52,58} Eisdessert Vanille-Schoko ^{12,52,58}
	546 kcal	865 kcal
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gers- teerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und - erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeug- nisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben		



Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!

Speiseplan vom 06.05.2024 - 09.05.2024



Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	Lauchcremesuppe ^{51,511,52,58} Quark-Grieß-Auflauf ^{2,51,511,52,54,58} mit heißen Kirschen Quarkspeise mit Früchten ^{12,52,58}	Lauchcremesuppe ^{51,511,52,58} Currywurst mit ¹⁶ Pommes Frites Mayonnaise ^{2,4,12,54,61} Quarkspeise mit Früchten ^{12,52,58}
	754 kcal	1153 kcal
Dienstag	Tagessuppe ^{51,511,52,58,60} Frühlingseintopf ^{2,60} dazu Brot Joghurtspeise ^{12,52,58}	Tagessuppe ^{51,511,52,58,60} Schlemmerfilet Bordelaise ⁵⁵ dazu Gurkensalat ^{2,61} Petersilienkartoffeln ^{52,58} Joghurtspeise ^{12,52,58}
	412 kcal	579 kcal
Mittwoch	Gemüsecremesuppe ^{51,511,52,58} Gemüsepfanne ^{1,2,12,52,58} Basilikum-Käse-Soße ^{2,51,511,52,58,60} dazu Reis Götterspeise ¹²	Gemüsecremesuppe ^{51,511,52,58} Geflügel Cordon Bleu mit ^{1,16,51,511,515,52,58,60} Gemüse ^{3,12,52,58} dazu Mandelkroketten ^{2,12,51,511,54,59,591} Götterspeise ¹²
	867 kcal	638 kcal
Donnerstag	Tagessuppe ^{51,511,52,58,60} Schwäbische Maultaschen ^{51,511,54,60} in Bechamel-Soße ^{51,511,52,58,60} Salat Grießpudding ^{12,51,511,52,58}	Tagessuppe ^{51,511,52,58,60} Jägerschnitzel ^{2,51,511} Bratkartoffeln ¹ und Bohnensalat ² Grießpudding ^{12,51,511,52,58}
	539 kcal	792 kcal

Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsmittel; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Speiseplan vom 10.05.2024 - 12.05.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Freitag	Kartoffelsuppe 51,511,52,58,60 Bunte Nudeln 2,3,12,51,511,52,58,60 in Tomatensoße 2,52,58,60 mit Parmesan 1,52,54,58 Vanille-Schokocreme 12,52,58	Kartoffelsuppe 51,511,52,58,60 Backfisch mit 1,2,4,12,51,511,52,54,55,57,58,61 Remouladensoße 1,2,4,12,52,54,57,58 dazu Kartoffeln Salat Vanille-Schokocreme 12,52,58
	607 kcal	1008 kcal
Samstag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Bunter Nudel-Auflauf mit Spargel 3,12,51,511,52,58,60 Obstsalat	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Linseneintopf 2,60,61,63 Wursteinlage 1,2,19,52,58,61 dazu Brot Obstsalat
	539 kcal	1032 kcal
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Putencurry mit 2,12,51,511,52,58,60 Salat dazu Reis Eisdessert Nuss 12,52,58,59,592	Rinderkraftbrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Rindergulasch "Wiener Art" 2,51,511,52,58 dazu Röstinchen Salat Eisdessert Nuss 12,52,58,59,592
	724 kcal	671 kcal
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gers- teerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeug- nisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben		



Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!



Speiseplan vom 13.05.2024 - 16.05.2024



Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Eierpfannkuchen mit Blaubeeren 51,511,52,54,58 in Vanillesoße 12,52,58 Obstsalat	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Rührei mit Schinkenstreifen 1,2,16,52,54,58 dazu Stampfkartoffeln 52,58 Rahmspinat 3,12,52,58,60 Obstsalat
	516 kcal	814 kcal
Dienstag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 italienischer Gemüseeintopf 2,3,51,511,515,52,58,60 dazu Brot Götterspeise 12	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Pangasiusfilet gebraten 2,51,511,55 in Kräutersoße 51,511,52,58,60 dazu Gurkensalat 2,61 und Salzkartoffeln Götterspeise 12
	465 kcal	651 kcal
Mittwoch	Gemüsecremesuppe 51,511,52,58 Gnocchi mit Zwiebelschmelze 52,58 in Kräutersoße 51,511,52,58,60 Salat Orangenpudding 12,52,58	Gemüsecremesuppe 51,511,52,58 Hacksteak 51,511,54,60,61 in Rosmarin-Soße 52,58,60 dazu Schwarzwurzelgemüse 51,511,52,58,60 und Kartoffelpüree 2,13,52,58,63 Orangenpudding 12,52,58
	671 kcal	795 kcal
Donnerstag	Gemüsebrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Französischer Lauchkuchen 1,2 mit Kräuterquark 52,58 Quarkspeise mit Früchten 12,52,58	Gemüsebrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Königsberger Klopse 51,511,54,60,61 in Kapern-Soße 51,511,52,58,60 dazu Kartoffeln Rote Beete Salat 4,60 Quarkspeise mit Früchten 12,52,58

Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gers-
teerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -
erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeug-
nisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Speiseplan vom 13.05.2024 - 16.05.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
	1033 kcal	1131 kcal
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gers- teerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und - erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeug- nisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben		



Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!

Speiseplan vom 17.05.2024 - 19.05.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Freitag	Kartoffelsuppe 51,511,52,58,60 Bandnudeln 3,12,51,511,52,58,60 in Hackfleischsoße 2,13,51,511,52,58,60 mit Parmesan 1,52,54,58 Vanillecreme 12,52,58	Kartoffelsuppe 51,511,52,58,60 Wildlachsfilet auf 2,51,511,55 Gemüse Ratatouille 51,511,52,58,60 dazu Reis Vanillecreme 12,52,58
	808 kcal	751 kcal
Samstag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Berner Gemüse-Rösti überbacken 3,12,52,58 Käse-Sahne-Soße 2,51,511,52,58,60 Creme Tiramisu 12,51,511,52,54,58	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Hausgemachter Erbseneintopf 1,2,3,51,511,515,52,58,60,61 Wursteinlage 1,2,19,52,58,61 dazu Brot Creme Tiramisu 12,51,511,52,54,58
	782 kcal	849 kcal
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Gebackener Gemüsestrudel 12,51,511,52,54,58,60 in Bechamel-Soße 51,511,52,58,60 Vanille-Erdbeereis 12,52,58	Rinderkraftbrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Gefüllter Schweinebraten 2,61 auf buntem Spargelragout 51,511,52,58,60 dazu Kartoffelgratin 3,12,52,58,60 Vanille-Erdbeereis 12,52,58
	621 kcal	965 kcal
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gers- teerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeug- nisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben		



Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!

Speiseplan vom 20.05.2024 - 23.05.2024



Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	Spargelcremesuppe 51,511,52,58 Petersilienkartoffeln 52,58 mit Spargel 52,58 Hollandaise 3,12,52,54,58 Obstsalat	Spargelcremesuppe 51,511,52,58 Geschnetzeltes Züricher Art 2,52,58 dazu Röstinchen Salat Obstsalat
	692 kcal	876 kcal
Dienstag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Bürgerlicher Gemüseeintopf 2,60 dazu Brot Apfelquark 2,52,58	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Seelachsfilet gebraten 2,51,511,55 Petersilienkartoffeln 52,58 Salat Apfelquark 2,52,58
	439 kcal	574 kcal
Mittwoch	Kartoffelsuppe 51,511,52,58,60 Gemüse-Reis-Pfanne 12,58,60 in Kräutersoße 51,511,52,58,60 Obstsalat	Kartoffelsuppe 51,511,52,58,60 Geflügelfrikadelle 51,511,52,54,58,61 Pfefferrahm-Soße 52,58,60 dazu Kartoffelpüree 2,13,52,58,63 und Gurkensalat 2,61 Obstsalat
	831 kcal	914 kcal
Donnerstag	Blumenkohlsuppe 51,511,52,58 Gefüllte Zucchini-Schiffchen 1,52,58 in Tomatensoße 2,52,58,60 Vanillecreme 12,52,58	Blumenkohlsuppe 51,511,52,58 Rostbratwurst 2,16 in Rosmarin-Soße 52,58,60 dazu Kartoffelpüree 2,13,52,58,63 Gemüse 3,12,52,58 Vanillecreme 12,52,58
	465 kcal	746 kcal

Wir wünschen einen Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gers-
 teerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -
 erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeug-
 nisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Speiseplan vom 24.05.2024 - 26.05.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Freitag	Lauchcremesuppe 51,511,52,58 Tortellini 1,2,51,511,52,54,58 Käse-Sahne-Soße 2,51,511,52,58,60 und Salat Zitronencreme 52,58	Lauchcremesuppe 51,511,52,58 Lachsfilet 2,51,511,52,55,58,60 Senf-Dill-Soße 51,511,52,58,60,61 dazu Reis und Salat Zitronencreme 52,58
	956 kcal	1231 kcal
Samstag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Eintopf Pichelsteiner 1,2,3,13,51,511,515,52,58,60,63 dazu Brot Fruchtcoktail 12	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Brokkoli-Kartoffel-Auflauf 1,2,12,16,51,511,52,58,60 Fruchtcoktail 12
	531 kcal	457 kcal
Sonntag	Spargelcremesuppe 51,511,52,58 Schweinegeschnetzeltes in Rahm 2,52,58,60 dazu Röstinchen Salat Eisdessert Nuss 12,52,58,59,592	Spargelcremesuppe 51,511,52,58 Putenschnitzel 2,51,511,52,54,58,60 auf buntem Spargelragout 51,511,52,58,60 Petersilienkartoffeln 52,58 Eisdessert Nuss 12,52,58,59,592
	504 kcal	723 kcal
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gers- teerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und - erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeug- nisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben		



Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!

Speiseplan vom 27.05.2024 - 30.05.2024



Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Hühnerfrikassee dazu Reis und Leipziger Allerlei 52,58 Erdbeermousse	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Kalbsrahmgulasch 2,3,51,511,515,52,58,60 Petersilienkartoffeln 52,58 Salat Erdbeermousse
	565 kcal	604 kcal
Dienstag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Frühlingseintopf 2,60 dazu Brot Götterspeise 12	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Gebratenes Rotbarschfilet 2,51,511,55 in Meerrettichsoße 2,13,51,511,52,58,60,63 Petersilienkartoffeln 52,58 dazu Gurkensalat 2,61 Götterspeise 12
	387 kcal	882 kcal
Mittwoch	Gemüsecremesuppe 51,511,52,58 Schupfnudelpfanne mit 2,51,511,52,54,58,60 Gemüse 3,12,52,58 Basilikum-Käse-Soße 2,51,511,52,58,60 Creme Tiramisu 12,51,511,52,54,58	Gemüsecremesuppe 51,511,52,58 Putenschnitzel 51,511 Tomaten-Paprikasoße 2,3,51,511,515,52,58,60 dazu Reis und Tomatensalat 2 Creme Tiramisu 12,51,511,52,54,58
	739 kcal	634 kcal
Donnerstag	Champignonrahmsuppe 51,511,52,58,60 Indisches Gemüsecurry 2,60,63 dazu Reis Schokopudding 52,58	Champignonrahmsuppe 51,511,52,58,60 Schweinegulasch in Rahm 51,511,52,58,60 Mandelbrokkoli 3,12,52,58,59,591 dazu Kroketten 2,12,51,511 Schokopudding 52,58
	793 kcal	891 kcal

Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gers-
teerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -
erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeug-
nisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Speiseplan vom 31.05.2024 - 02.06.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Freitag	Geflügelcremesuppe 2,51,511,52,58,60 Spaghetti alla carbonara 1,51,511,52,54,58 mit Parmesan 1,52,54,58 Salat Kirschquark 52,58	Geflügelcremesuppe 2,51,511,52,58,60 Backfisch mit 1,2,4,12,51,511,52,54,55,57,58,61 Remouladensoße 1,2,4,12,52,54,57,58 Petersilienkartoffeln 52,58 dazu Gurkensalat 2,61 Kirschquark 52,58
	1131 kcal	1185 kcal
Samstag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Bunter Nudel-Auflauf mit Spargel 3,12,51,511,52,58,60 in Bechamel-Soße 51,511,52,58,60 Grießpudding 12,51,511,52,58	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Kartoffel-Eintopf 1,2,52,58,60 Wursteinlage 1,2,19,52,58,61 dazu Brot Grießpudding 12,51,511,52,58
	386 kcal	683 kcal
Sonntag	Spargelcremesuppe 51,511,52,58 Pellkartoffeln mit Spargel 52,58 Hollandaise Soße 52,54,58,60 Eisdessert Vanille-Schoko 12,52,58	Spargelcremesuppe 51,511,52,58 Hühnerfrikassee dazu Reis Eisdessert Vanille-Schoko 12,52,58
	503 kcal	654 kcal



Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben