

Erwachsenen-Speiseplan KW 20

12.05.-
18.05.2025

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

Suppe

Blumenkohlcremesuppe



Brokkolicremesuppe



Grüne Bohnencremesuppe



Klare Gemüsebrühe
mit Suppennudeln



Spinatcremesuppe



Gemüsecremesuppe



Gemüsecremesuppe



Menü 1

Schweinebraten mit
Bratensauce,
Semmelknödeln
und Farmersalat



Spaghetti mit
Rinderbolognese,
geriebener Hartkäse
und Gurkensalat



Geflügel-Oberländer mit
Ketchupsauce, dazu
Kartoffelbällchen und
Blattsalat mit Essig-Öl



Cremiger Kartoffeleintopf
mit Putensaiten
und Brötchen



Fleischkäse
mit Zwiebelsauce
und Kartoffelsalat



Gemüseschnitzel
mit Gemüse in Cremesauce
und Kartoffelpüree



Champignons
in Cremesauce
mit Semmelknödel



Gold Menü

Putengeschnitzeltes
mit Spätzle
und Farmersalat



Hähnchenbrustfilet mit
Bratensauce,
Kartoffelgratin
und Gurkensalat



Schweinegulasch
mit Spätzle und Blattsalat
mit Essig-Öl Dressing



Gebrautes Hokifischfilet
mit Spinat in Cremesauce
und Kartoffeln



Cevapcici vom Rind
mit Ajvarsauce, Reis
und Weißkrautsalat



Erbseintopf
mit Debrecziner



Schweinebraten
mit Bratensauce,
Mischgemüse
und Spätzle



Pasta / Auflauf

Nudeln mit
Ratatouille- Gemüsesauce



Spaghetti mit
Sojabolognese,
geriebener Hartkäse
und Gurkensalat



Brotauflauf mit
Blumenkohl, Brokkoli,
Karotten und Lauch



Vegetarische Tortellini
mit all arrabiata Sauce,
Endiviensalat und
Essig-Öl Dressing



Linenslasagne
mit Cremesauce
und Karottensalat



Vegetarisch

Grießbrei
mit Zimt-Zucker
und kaltem Kirschkompott



Panierter Grillkäse
mit grünen Bohnen
und Kartoffelgratin



Gemüsecurry
mit Nudeln



Eieromelette
mit Spinat in Cremesauce
und Kartoffeln



Falafelbällchen
mit Ajvarsauce, Reis
und Weißkrautsalat



Salatteller

Blattsalat mit Tomaten,
Mozzarella, Oliven
und Rucola
mit Dressing und Brötchen



Bunter Blattsalat mit
Tomaten, Gurken, Paprika,
Peperoni und Hirtenkäse
mit Dressing und Brötchen



Bunter Blattsalat mit
Tomaten, Gurken, Mais und
Nudelsalat
mit Dressing und Brötchen



Bunter Blattsalat mit
Tomaten, Gurken,
Karotten, Käse, Croutons
mit Dressing und Brötchen



Bunter Blattsalat mit
Kartoffel-, Karotten-,
Gurkensalat, Käse und Ei
mit Dressing und Brötchen



Dessert

Apfel



Schokoladen-Pudding



Birne



Fruchtquark



Nektarine



Pudding Becher



Fruchtkompott



Sonderkost

Kartoffelsuppe
mit Wurzelgemüse
und Putensaiten



Rinderbraten mit
Bratensauce,
Karotten-Erbsen-Gemüse
und Kartoffeln



Buntes Gemüsecurry
mit Reis



Seelachsfilet
mit Cremesauce, Spinat
und Reis



Linsen mit Nudeln
und Putensaiten



Nudeln mit
Rinderbolognese



Hühnerfrikassee
mit Erbsen und Reis



Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 20 12.05.-18.05.25	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Blumenkohl-cremesuppe	AW,AG,I,J,Z	Brokkolicremesuppe	AW,Z	Grüne Bohnencremesuppe	AW,Z	Gemüsebrühe	Z	Spinatcremesuppe	AW,Z	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3
Menü 1	Schweinebraten	AW,AG,B,I,J,Z	Spaghetti	AW,F,Z	Puten-Oberländer	Z	Kartoffeleintopf	AW,B,J,Z,3	Fleischkäse	AW,AG,B,I,J,Z,2,3	Gemüseschnitzel	AW,AH,Z	Champignons in Cremesauce	AW,AG,I,J,Z,3
	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Rinderbolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Ketchupsauce	AW,AG,B,I,J,Z,3	Putensaiten	G,Z,2,3,7	Zwiebelsauce	AW,AG,B,I,J,Z	Gemüse in Cremesauce	AW,J,Z,3	Semmelknödel	AW,F,Z
	Semmelknödel	AW,F,Z	Ger. Hartkäse veg.	B,Z	Kartoffelbällchen	B,F,Z	Brötchen	AW,AR,AG,Z	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3	Kartoffelpüree	B,Z,3		
	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Blattsalat	Z	Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3						
Gold Menü	Putengeschnetzeltes	AW,AG,B,I,J,Z,7	Hähnchenbrustfilet	Z	Schweinegulasch	AW,AG,B,I,J,Z	Hokifilet gebr.	AW,B,D,G,Z	Cevapcici vom Rind	AW,F,G,I,Z	Erbseintopf	AW,AG,I,J,Z,3	Schweinebraten	AW,AG,B,I,J,Z
	Spätzle	AW,F,Z	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Spätzle	AW,F,Z	Spinat in Cremesauce	Z	Ajvarsauce	AW,AG,I,J,Z,3	Debrecziner	G,J,Z,1,2,3	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z
	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Kartoffelgratin	B,Z	Blattsalat	Z	Kartoffeln	Z	Reis	Z	Weißkrautsalat	J,Z,2,3	Mischgemüse	AW,J,Z,3
			Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3							Spätzle	AW,F,Z
Pasta / Auflauf	Nudeln	AW,F,Z	Spaghetti	AW,F,Z	Brotauflauf mit Gemüse	AW,F,Z	Tortellini veg.	AW,B,F,Z	Linsenlasagne	AW,J,Z				
	Ratatouille	AW,AG,I,J,Z,3	Sojabolognese	AW,AG,I,J,Z,3			all arrabbiata Sauce	AW,AG,I,J,Z,3	Cremesauce	AW,AG,I,J,Z				
			Ger. Hartkäse veg.	B,Z			Endiviensalat	Z	Karottensalat	Z,2				
			Gurkensalat Essig/Öl	Z,2			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3						
Vegetarisch	Grießbrei	AW,B,Z	Grillkäse pan.	AW,B,Z	Gemüsecurry	AW,J,Z,3	Eieromelette	B,F,Z	Falafelbällchen	AW,Z				
	Zimt-Zucker	Z	Grüne Bohnen	Z	Nudeln	AW,F,Z	Spinat in Cremesauce	Z	Ajvarsauce	AW,AG,I,J,Z,3				
	Kirschkompott	Z	Kartoffelgratin	B,Z			Kartoffeln	Z	Reis	Z				
									Weißkrautsalat	J,Z,2,3				
Salatteller	Salatteller	B,Z,6	Salatteller	B,M,Z,2,3,5	Salatteller	AW,AG,B,F,G,J,M,Z,3	Salatteller	AW,B,Z	Salatteller	B,F,G,Z,2				
	Dressing	B,F,G,J,M,Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z,1,3,5				
	Brötchen	AW,AR,AG,Z	Brötchen	AW,AR,AG,Z	Brötchen	AW,AR,AG,Z	Brötchen	AW,AR,AG,Z	Brötchen	AW,AR,AG,Z				
Dessert	Apfel	Z,9	Schokoladen-Pudding	B,Z	Birne	Z,9	Fruchtquark	B,Z	Nektarine	Z,9	Pudding	B,Z	Fruchtkompott	Z,3
Sonderkost	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten	G,J,Z,2,3,7	Rinderbraten mit Bratensauce, Karotten-Erbsen-Gemüse und Kartoffeln	Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis	D,Z	Linsen mit Nudeln und Putensaiten	G,M,Z,2,3,7	Nudeln mit Rinderbolognese	Z,3	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis	Z

Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine Kreuzkontamination
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		und Spuren von Allergenen aus
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte,		
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr waschen
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse		
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse		
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfite		
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N	Lupine		
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse				

Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Süßungsmittel
9	gewachst

Aus Gründen der Regeneration werden unsere Hauptkomponenten teilweise mit der zugehörigen Sauce angegossen. In diesem Fall müssen die Allergene der Komponenten zusammengefasst werden. Dies gilt ebenfalls bei Menüs, die als Einzelportion geliefert werden.