Menüplan

vom 11.08.2025 bis 17.08.2025

	Vorsuppe	Gemüsesuppe	140 kcal
	Salat	Möhrensalat	85 kcal
Montag	Menü 1	Putengeschnetzeltes mit Früchten dazu Butterreis	650 kcal
11.08.2025	Menü 2	BioMöhreneintopf (7,10,14,22 mit Fleischeinlage	550 kcal
	Dessert	Vanillequarkspeise	220 kcal
	Vorsuppe	Tomaten-Basilikumsuppe	140 kcal
	Salat	Kürbis süß-sauer	60 kcal
Dienstag	Menü 1	Jägerschnitte mit Tomatensoße und Spirellinudeln	980 kcal
12.08.2025	Menü 2	1/2 gefüllte Zuccini mit Tomatensoße und Reisbeilage	350 kcal
	Dessert	Stachelbeeren mit Vanillesoße	320 kcal
	Vorsuppe	Gemüsecremesuppe	145 kcal
	Salat	Tomaten-Gurkensalat (2	150 kcal
Mittwoch	Menü 1	Topf Grützwurst (10,22,23,24 mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	750 kcal
13.08.2025	Menü 2	Falaffelbällchen(Gemüsebällchen) mit Mais- Auberginen- Tomatenragout und Kartoffelpüree	320 kcal
	Dessert	Fruchtjoghurt	99 kcal
	Vorsuppe	Blumenkohlcremesuppe	160 kcal
	Salat	Chinakohlsalat mit Früchten (15	70 kcal
Donnerstag	Menü 1	Hackröllchen in Paprikagemüsesoße(3,10,14,22,23,24 mit Kartoffelpüree	720 kcal
14.08.2025	Menü 2	Linseneintopf mit Fleischeinlage (2,18,23	480 kcal
	Dessert	Pfirsichkompott	80 kcal
	Vorsuppe	Hühnerbrühe mit Einlage	80 kcal
	Salat	Bohnensalat, gelb-grün ⁽²	52 kcal
Freitag	Menü 1	Fischfilet, gebraten mit Kräutersoße (10,14,15, und Mischgemüse (10,14 dazu Salzkartoffeln	850 kcal
15.08.2025	Menü 2	Wirsingkohleintopf mit Fleischeinlage (1,3,22	380 kcal
	Dessert	Kirschenkompott	170 kcal
	Salat	Kürbis süß-sauer (2.4,60	40 kcal
Samstag	Menü 1	Kartoffelsuppe mit Würstchen (2,18,23,	480 kcal
16.08.2025	Menü 2	Schinkennudeln (3,10,18,22,23,14 mit Käsesoße (10,14,15,26	580 kcal
	Dessert	Schokoladenpudding mit Vanillesoße	320 kcal
	Vorsuppe	Pilzcremesuppe	140 kcal
	Salat	Weißkrautsalat	160 kcal
Sonntag	Menü 1	Schweinekammbraten mit Soße (10,7,23,24,26, Mischgemüse (10,14 und Salzkartoffeln	980 kcal
17.08.2025	Menü 2	vegetarische Kohlroulade in Rahmsoße (3,10,14,1,5,23 mit Kartoffelpüree(10,15	480 kcal

Sonderkosten sind extra zu bestellen!

Änderungen vorbehalten.

Alle Vorsuppen enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: 10,14,15,23,24,25,26

Übersicht der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene

Nummer	Zusatzstoffe & Allergene
1	Alkohol
2	Antioxidationsmittel
3	Eier und Eierzeugnisse
4	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
5	Farbstoffe
6	Fisch und Fischerzeugnisse
7	Geflügel und Geflügelerzeugnisse
8	gentechnisch verändert
9	Geschmacksverstärker
10	glutenhaltiges Getreide
11	jodiertes Salz
12	Konservierungsstoffe
13	Krebstiere und Erzeugnisse, Weichtiere
14	Lactose
15	Milch und Milcherzeugnisse
16	Nüsse und Nusserzeugnisse
17	enthält eine Phenylalaninquelle
18	Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)
19	Rind
20	Schalenfrüchte und Erzeugnisse
21	Schwefeldioxid und Sulfide < 10ppm
22	Schwein
23	Sellerie und Erzeugnisse
24	Senf und Senfmehl
25	Sesam und Sesamerzeugnisse
26	Soja und Sojaerzeugnisse
27	Zuckeraustauschstoffe, Süßungsmittel
28	Schaf, Lamm
30	Säurungsmittel E300
31	Lupine und Erzeugnisse
32	Weichtiere und Erzeugnisse