

Menüplan

	Montag 08.07.2024	Dienstag 09.07.2024	Mittwoch 10.07.2024	Donnerstag 11.07.2024	Freitag 12.07.2024	Samstag 13.07.2024	Sonntag 14.07.2024
Vorsuppe	Spinatcreme	Rinderkraftbrühe mit frischem Gemüse und Rindfleisch	Tomatencreme mit frischem Basilicum und Reis	Mediterrane Gemüsebrühe	Blumenkohlcreme	Hühnerbouillion mit Hühnerfleisch, Reis und JulienneGemüse	Gemüsecreme
Allergene	A,G,I	A,I	A,I	A,I	A,G	A,I	1,A,G
Menü 1	Hähnchenfilet in Sahnesauce dazu Nudeln und Brokkoli	Gebackener Fleischkäse in Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Kräuterkartoffeln	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbutter Sauce, Blumenkohl und Möhren dazu Kartoffeln	Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln	Wiener Sahneleber mit Champignons, Erbsen und Butterpüree
Allergene	A1,F,G,I,J	A1,G,I,2,3	A1,I,1	A1,C,G,I,J	A1,D,G,I	A1,G,I	A1,G,I,1
Menü 2	Schweineroulade mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing	Hackfleischbällchen "Schwedische Art" in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln	Hühnersuppen-Eintopf mit Gemüse	Rinderhacksteak mit Pariser Karotten und Kartoffeln
Allergene	A1,I,J,1,2	A1,G,I	A1,F,G,3	A1,C,G,I,J	A1,G,I	A1,I	A1,C,I,1
Menü 3 Vegetarisch / Salat / Sonderspeise	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce und Butterreis	Kartoffelpfanne mit Blattspinat und Käse überbacken	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in holländischer Sauce und Petersilienkartoffeln	Paprikagemüse mit Risotto (Reis)	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse	Lachsfilet an Berner Sauce mit Kartoffeln dazu Blattspinat
Allergene	A1,C,I,J	A1,G,I,1	A1,I	A1,G,H,I,J	A1,G,I,1	A1,G,I,K	A1,D,G,I,1
Menü 4 Süße Speisen / Vegetarisch	Milchreis mit heißen Kirschen	Quarkstrudel mit Vanillesauce	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Eierpfannekuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce	Sahnegrieß mit Waldfrüchten	Milchreis mit Zimtpflaumenkompott	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce
Allergene	G,1	A1,C,G,1	A1,G,1	A1,C,G,1	A1,G,1	G,1	A1,C,G,1
Menü 5 <u>Pürrierte Kost</u>	Kräuterbratwurst in mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Geflügelrikadelle in Sauce mit Kaisergemüse und Reis	Gebackener Seelachs mit Tomatensauce und Frühlingspüree	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln	Hühnersuppeneintopf mit Gemüse	Rinderhacksteak mit Pariser Karotten und Kartoffeln
Allergene	A1,I,1	A1,G,I	A1,C,F,G,I,J,1	A1,D,G,I,1	A1,G,I	A1,I	A1,C,I,1
Dessert	Schokoladenpudding	Fruchtjoghurt	Vanillepudding	Erdbeerpudding	Fruchtkörbchen	Froop Kirsch-Banane	Mousse Zitrone
Allergene	A1,G	G	1,A1,G	G	G	G	1,G

enthält: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam-Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chininhaltig; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse

Menüplan

	Montag 15.07.2024	Dienstag 16.07.2024	Mittwoch 17.07.2024	Donnerstag 18.07.2024	Freitag 19.07.2024	Samstag 20.07.2024	Sonntag 21.07.2024
Vorsuppe	Zucchini-Currycreme 	Gemüsebouillon mit Eierstich 	Gurkencreme 	Gemüsebrühe mit Brunoise 	Gemüsecreme 	Karottensuppe mit Würfelgemüse 	Rinderbrühe mit Fleischklößchen
Allergene	1,A,G,I	1,A,C,G,I	1,3,A	1,A,I	1,A,G	1,A,I	A,C,I
Menü 1	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree 	Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus 	Jägerschnitzel mit Butterkartoffeln und Möhrensalat 	Reibekuchen mit Apfelmus 	Seefischfilet in Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln 	Gemüse Eintopf der Saison mit Wurstwürfeln 	Geflügel Cordon Bleu in Sauce dazu Bohnengemüse dazu Kartoffeln
Allergene	A1,G,1,2,3 M2	A1 M4	A1,C,G,I,1 M4	A1,C M1	A1,D,G,1,1 M4	A1,I,1,2,3 M1	A1,C,G,1 M1
Menü 2	Hähncheninnenfilet in Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse 	Linseneintopf mit Geflügelbockwurst 	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln 	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln 	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler 	Bratwurst in Sauce mit Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln 	Elsässer Schweinebraten mit Steckrübensgemüse und Kartoffeln
Allergene	A1,G,I M3	A1,I,1,2,3 M1	A1,C,G,I,1 M2	A1,G,I,1,3 M4	A1,I,1,3 M6	A1,G,I M2	A1,G,I,1 M2
Menü 3 Vegetarisch / Salat	Schweizer Kartoffelrösti mit Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce 	Gemüsebratwurst in Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln 	Eieromelette mit Kräutersauce, Brokkoligemüse und Salzkartoffeln 	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing 	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüsereis 	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis
Allergene	A1,G,I,J,1,3 M5	A1,C,F,G,I,1,1 M5	A1,C,G,I,1 M6	A1,C,G,I,1 M5	C,G,J,L,1,3 M7	A1,C,G,I,1 M3	I,2 M3
Menü 4 Süße Speisen	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott 	Eierpfannekuchen mit Apfelkompott 	Grießbrei mit roter Grütze 	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen 	Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott 	Pfannekuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker 	Quarkkeulchen mit Vanillesauce
Allergene	G,1 M8	A1,C,G M8	A1,G,1 M8	A1,G,1 M8	G M8	A1,C,G M8	A1,G,1 M8
Menü 5 <u>Pürrierte Kost</u>	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree 	Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln 	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln 	"Gutsherrentopf" Gemüsetopf mit Kasselerfleisch 	Fleischbällchen in Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree 	Bratwurst in Sauce mit Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln 	Elsässer Schweinebraten mit Steckrübensgemüse und Kartoffeln
Allergene	A1,G,1,2,3 M2/P	A1,G,I M2/P	A1,C,G,I,1 M2/P	A1,I,1,3 M2/P	A1,C,G,I,1,1 M2/P	A1,G,I M2/P	A1,G,I,1 M2/P
Dessert	Vanillepudding	Fruchtjoghurt	Buttermilchdessert	Schokopudding	Froop Mango	Grießdessert	Mousse au Chocolate
Allergene	1,A1,G	G	G	A1,G	G	G	G

enthält: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam-Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chininhaltig; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse



Menüplan

	Montag 22.07.2024	Dienstag 23.07.2024	Mittwoch 24.07.2024	Donnerstag 25.07.2024	Freitag 26.07.2024	Samstag 27.07.2024	Sonntag 28.07.2024
Vorsuppe	Hühnersuppe mit Reis	Broccolicreme	Rinderbouillon mit frischem Gemüse	Kürbiscreme	Champignoncreme	Gemüsebrühe mit frischem Gemüse und Kräutern	Gemüsecreme mit Gemüsewürfel
Allergene	A1	1,A,G,I	A1	1,A,G,I	A,G,J	1,A1	1,A,G
Menü 1	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln	Erbensuppe mit Geflügel Wiener	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat	Gebrautes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat	Rinderbraten in Sauce mit Romanesko, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln
Allergene	A1,F,G,I M2	I,1,2,3 M6	A1,G,1,2,3 M1	A1,C,G,I,1,3 M1	A1,D,1,1,2,3 M4	A1,I M4	A1,D,G,I,1 M4
Menü 2	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Butterreis	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Kartoffeln	Putenbraten in Bratensauce mit Rübengemüse und Kartoffeln	Italienischer Gemüseeintopf mit Schweinefleisch	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris
Allergene	A1,G,I,1 M3	C,G,J,1,2,3 M7	A1,G,I,1 M4	A1,I,1 M3	A1,G,I M2	A1,I,1 M2	A1,F,G,I,3 M1
Menü 3 Vegetarisch / Salat	Bulgur- Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel	Rührei mit Rahmspinat und Püree	Kürbiscurry mit Reis	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit Käse überbacken	Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Langkornreis
Allergene	A1,F,G,I,1 M5	A1,C,G,I,1 M5	A1,G,I,1 M5	A1,A4,C,G,I,1,3 M5	A1,G,I,1 M5	A1,C,G,I,1 M3	A1,I,1 M3
Menü 4 Süße Speisen	Milchreis mit heißen Kirschen	Germknödel mit Vanillesauce	Sahnegrießbrei mit Himbeeren	Eierpfannekuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Beerengrütze mit Vanillesauce	Milchreis mit roter Grütze	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Allergene	G,1 M8	A1,C,G,1 M8	A1,G,1 M8	A1,C,G,1 M8	G,1 M8	G,1 M8	A1,G,1,2,3 M8
Menü 5 <u>Pürrierte Kost</u>	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln	Milchreis mit Früchten und Zimt	Gedünstetes Pangasiusfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Putenbraten in Bratensauce mit Rübengemüse und Kartoffeln	Italienischer Gemüseeintopf mit Schweinefleisch	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Kartoffeln
Allergene	A1,F,G,I M2/P	G,1,2 M2/P	A1,D,G,I,1 M2/P	A1,C,G,I,1 M2/P	A1,G,I M2/P	A1,I,1 M2/P	A1,G,I M2/P
Dessert	Schokoladenpudding	Fruchtjoghurt	Vanillepudding	Erdbeerpudding	Fruchtkörbchen	Froop Kirsch-Banane	Mousse Zitrone
Allergene	A1,G	G	1,A1,G	G	G	G	1,G

enthält: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam-Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chininhaltig; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse

Menüplan



	Montag 29.07.2024	Dienstag 30.07.2024	Mittwoch 31.07.2024	Donnerstag 01.08.2024	Freitag 02.08.2024	Samstag 03.08.2024	Sonntag 04.08.2024
Vorsuppe	Kohlrabicreme	Gemüsecreme	Fleischbrühe mit Flädle	Karottencreme	Hühnerbouillion mit Gemüse und Nudleinlage	Tomatencreme	Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Julienne Gemüse
Allergene	1,A,G,I	1,A,G	A,C,G	1,A,G,I	A,C,G,I	A,I	A,C,G,I
Menü 1	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln	Rotbarschfilet "Natur" in Senfsauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Fingermöhrrchen dazu Salzkartoffeln	Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln
Allergene	A1,G,I,1,3 M4	A1,C,I,J,1,3 M4	A1,F,G,I,1,3 M1	A1,I,1 M2	A1,D,G,I,J,1 M4	A1,J M4	A1,I,1 M2
Menü 2	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln	Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und Geflügel-Bockwurst	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfel	Linseneintopf mit Wiener Würstchen	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat
Allergene	A1,I,2 M3	A1,I,2,3 M2	A1,1 M4	A1,C,G,I,J,1 M3	A1,I,1 M6	G,I,J,1,3 M2	A1,C,F,J,1,3 M4
Menü 3 Vegetarisch / Salat	Eieromelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur	Vegetarische Currywurst mit Reis und Zucchini Salat	Salateller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing	Reibekuchen mit Apfelmus	Pastinakentaler auf Karottensauce mit Erbsenpüree	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce
Allergene	A1,C,G,I,1 M5	A1,C,G,I,1 M5	A1,C,F,G,I,1 M5	C,D,G,J,1,3 M7	A1,C M1	A1,A4,C,G,I,1 M3	A1,G,I,1 M3
Menü 4 Süße Speisen	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Grießbrei mit roter Grütze	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Bergische Waffel mit heißen Kirschen	Eierpfannkuchen mit gebratenen Apfel und Vanillesauce
Allergene	G,1 M8	A1,G,1 M8	A1,C,G M8	A1,G,1 M8	G M8	A1,C,F,G,1 M8	A1,C,G,1 M8
Menü 5 <u>Pürrierte Kost</u>	Geflügelsteaks in Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und Geflügel-Bockwurst	Geflügelfrikadelle in Sauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln	Räuberfleisch vom Schwein mit Balkangemüse und Kartoffeln	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree	Linseneintopf mit Wiener Würstchen	Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln
Allergene	A1,F,G,I,1 M2/P	A1,I,2,3 M2/P	A1,C,F,G,I,J,1 M2/P	A1,I,1 M2/P	A1,G,I,1,2,3 M2/P	G,I,J,1,3 M2/P	A1,I,1 M2/P
Dessert	Vanillepudding	Fruchtjoghurt	Buttermilchdessert	Schokopudding	Froop Mango	Grießdessert	Mousse au Chocolate
Allergene	1,A1,G	G	G	A1,G	G	G	G

enthält: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam-Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chininhaltig; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse

Menüplan

	Montag 05.08.2024	Dienstag 06.08.2024	Mittwoch 07.08.2024	Donnerstag 08.08.2024	Freitag 09.08.2024	Samstag 10.08.2024	Sonntag 11.08.2024
Vorsuppe	Spinatcreme 	Rinderkraftbrühe mit frischem Gemüse und Rindfleisch 	Tomatencreme mit frischem Basilicum und Reis 	Mediterrane Gemüsebrühe 	Blumenkohlcreme 	Hühnerbouillon mit Hühnerfleisch, Reis und JulienneGemüse 	Gemüsecreme
Allergene	A,G,I	A,I	A,I	A,I	A,G	A,I	5,A,G
Menü 1	Spaghetti "Bolognese" dazu Gurkensalat 	Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffeln und Rotkohl 	Hühnersuppeneintopf mit Gemüse 	Hähnchen- & Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln 	Hoki-Fischfilet in Kräutersauce mit Erbsen und Kartoffeln 	Kasselernacken in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln 	Grüne Tagliatelle mit Hack und Champignons in Sauerrahm
Allergene	A1,C,E,I,J,1,3 M6	A1,1 M4	A1,1 M1	A1,G,I,1 M4	A1,D,G,I,1 M4	A1,1,1,3 M1	A1,C,E,G,I,J,2 M4
Menü 2	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis 	Pichelsteiner Eintopf mit Gemüse und Rindfleischeinlage 	Bratwurst in Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln 	Geflügel-Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis 	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensala 	Möhreneintopf mit Rinderfrikadelle 	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln
Allergene	A1,C,I M3	A1,1,1 M6	A1,G,I M2	A1,F,I M1	A1,C,G,I,J,1 M2	A1,C,I,1 M2	A1,I,J M2
Menü 3 Vegetarisch / Salat	Maultaschen "Vegetarisch" in Tomatensauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat 	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree 	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurdressing 	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark 	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit Kartoffelblättchen und Käse überbacken 	Linsen- Bolognese mit Vollkorn-Fusilli 	Tortellini mit Käse - Spinatsauce
Allergene	A1,C,G,I,J,1 M5	A1,E,G,I,1 M5	A1,E,G,3 M7	G M5	A1,G,I,1 M5	A1,1 M3	A1,C,G,I,1 M3
Menü 4 Süße Speisen	Milchreis mit heißen Kirschen 	Eierpfannekuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce 	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße 	Germknödel mit Vanillesauce 	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchte 	Milchreis mit roter Grütze 	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
Allergene	G,1 M8	A1,C,G,1 M8	A1,G,1 M8	A1,C,G,1 M8	A1,G,1 M8	G,1 M8	A1,C,G,1 M8
Menü 5 <u>Pürrierte Kost</u>	Hähnchenbrustfilet in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse 	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln 	Bratwurst in Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln 	Fischfilet (Natur) auf Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln 	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensala 	Möhreneintopf mit Rinder Frikadelle 	Schweinebraten in Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln
Allergene	A1,F,G,I,1 M2/P	A1,G,I M2/P	A1,G,I M2/P	A1,D,G,I M2/P	A1,C,G,I,J,1 M2/P	A1,C,I,1 M2/P	A1,I,J M2/P
Dessert	Schokoladenpudding	Fruchtjoghurt	Vanillepudding	Erdbeerpudding	Fruchtkörbchen	Froop Kirsch-Banane	Mousse Zitrone
Allergene	A1,G	G	1,A1,G	G	G	G	1,G

enthält: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam-Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chininhaltig; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse



Menüplan

	Montag 12.08.2024	Dienstag 13.08.2024	Mittwoch 14.08.2024	Donnerstag 15.08.2024	Freitag 16.08.2024	Samstag 17.08.2024	Sonntag 18.08.2024
Vorsuppe	Zucchini-Currycreme	Gemüsebouillon mit Eierstich	Gurkencreme	Gemüsebrühe mit Brunoise	Gemüsecreme	Karottensuppe mit Würfelgemüse	Rinderbrühe mit Fleischklößchen
Allergene	1,A,G,1	1,A,C,G,1	1,3,A	1,A,1	1,A,G	1,A,1	A,C,1
Menü 1	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete-Salat	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Hamburger Heringstipp in Sahne mit Apfel- und Gurkenwürfeln dazu Petersilienkartoffeln	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersensauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat	Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln
Allergene	A1,C,G,1,1 M1	A1,C,1,1 M1	C,D,G,1,1,3 M1	A1,C,1 M4	A1,C,D,G,1,1,3 M4	A1,1 M2	A1,G,1 M4
Menü 2	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln und Gabelspaghetti	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit Gemüse und Petersilienkartoffeln	Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat	Porree-Eintopf mit Geflügelfrikadelle	Geflügelfilets in Sauce mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis
Allergene	A1,C,G,1,1 M4	A1,1,2,3 M3	A1,G,1,1 M2	A1,C,1,1,3 M3	A1,C,F,G,1,1,1 M6	A1,1 M1	A1,G,1,3 M1
Menü 3 Vegetarisch / Salat	Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing	Gemüseragout mit Erbsenpüree	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüseris	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarpone sauce	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Reis
Allergene	A1,1,1 M5	C,G,1,1,1,3 M7	A1,G,1,1 M5	A1,C,F,G,1,1 M5	A1,G,1,1,3 M3	A1,G,1 M3	A1,C,G,1,1 M3
Menü 4 Süße Speisen	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Grießbrei mit roter Grütze	Eierpfannekuchen mit Apfelkompott	Quarkstrudel mit Vanillesauce	Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Beerengrütze mit Vanillesauce
Allergene	G,1 M8	A1,G,1 M8	A1,C,G M8	A1,C,G,1 M8	G M8	A1,C,G,1 M8	G,1 M8
Menü 5 <u>Pürrierte Kost</u>	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Hähnchenkeule in Sauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit Gemüse und Petersilienkartoffeln	Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln	Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln	Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	Hackbraten in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln
Allergene	A1,C,G,1,1 M2/P	A1,G,1 M2/P	A1,G,1,1 M2/P	A1,D,G,1,1 M2/P	A1,G,1 M2/P	A1,1 M2/P	A1,A3,C,F,G,1,1 M2/P
Dessert	Vanillepudding	Fruchtjoghurt	Buttermilchdessert	Schokopudding	Froop Mango	Grießdessert	Mousse au Chocolate
Allergene	1,A1,G	G	G	A1,G	G	G	G

enthält: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam-Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chininhaltig; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse

Menüplan



	Montag 19.08.2024	Dienstag 20.08.2024	Mittwoch 21.08.2024	Donnerstag 22.08.2024	Freitag 23.08.2024	Samstag 24.08.2024	Sonntag 25.08.2024
Vorsuppe	Hühnersuppe mit Reis	Broccolicreme	Rinderbouillon mit frischem Gemüse	Kürbiscreme	Champignoncreme	Gemüsebrühe mit frischem Gemüse und Kräutern	Gemüsecreme mit Gemüsewürfel
Allergene	A1	1,A,G,I	A1	1,A,G,I	A,G,J	1,A1	1,A,G
Menü 1	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit Möhren und Spätzle	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Butterreis	Geflügel Hackbraten in Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbockwurst	Reibekuchen mit Apfelmus	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	Hähnchenbrust in Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln
Allergene	A1,C,G,I M4	A1,F,G,I M1	A1,C,F,G,I,J M2	A1,I,2,3 M2	A1,C M1	A1,C,G,I,J,1,3 M1	A1,F,G,I M2
Menü 2	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln
Allergene	A1,C,I,J,1 M6	A1,I,1 M2	A1,I,1 M1	A1,G,I,1 M4	A1,D,G,I,1,2,3 M4	A1,G,I,J,3 M2	A1,G,I,1 M1
Menü 3 Vegetarisch / Salat	Spaghetti "Funghi" Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse	Vegetarische Tortellini mit Tomatensauce	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	Bandnudeln in Spinat-Käse-Sauce
Allergene	A1,G,I M5	C,G,J,1,2,3 M7	A1,C,G,I,1 M5	A1,G,I M6	A1,C,G,I M5	A1,I,K M3	A1,G,I,1 M3
Menü 4 Süße Speisen	Milchreis mit heißen Kirschen	Germknödel mit Vanillesauce	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Sahnegrieß mit Waldfrüchten	Eierpfannekuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Milchreis mit roter Grütze	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Allergene	G,1 M8	A1,C,G,1 M8	A1,G,1 M8	A1,G,1 M8	A1,C,G,1 M8	G,1 M8	A1,G,1,2,3 M8
Menü 5 <u>Pürrierte Kost</u>	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	Geflügel Hackbraten in Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbockwurst	Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karotten und Püree	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	Hähnchenbrust in Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln
Allergene	A1,I M2/P	A1,I,1 M2/P	A1,C,F,G,I,J M2/P	A1,I,2,3 M2/P	A1,C,G,I,1 M2/P	A1,G,I,J,3 M2/P	A1,F,G,I M2/P
Dessert	Schokoladenpudding	Fruchtjoghurt	Vanillepudding	Erdbeerpudding	Fruchtkörbchen	Froop Kirsch-Banane	Mousse Zitrone
Allergene	A1,G	G	1,A1,G	G	G	G	1,G

enthält: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam-Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chininhaltig; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse

Menüplan



	Montag 26.08.2024	Dienstag 27.08.2024	Mittwoch 28.08.2024	Donnerstag 29.08.2024	Freitag 30.08.2024	Samstag 31.08.2024	Sonntag 01.09.2024
Vorsuppe	Kohlrabicreme	Gemüsecreme	Fleischbrühe mit Flädle	Karottencreme	Hühnerbouillion mit Gemüse und Nudleinlage	Tomatencreme	Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Julienne Gemüse
Allergene	1,A,G,I	1,A,G	A,C,G	1,A,G,I	A,C,G,I	A,I	A,C,G,I
Menü 1	Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini Salat	Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	Backfischfilet auf Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat	Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln
Allergene	A1,G,I,1,2,3 M3	A1,G,I M1	A1,G,I,1 M1	A1,G,I,1 M4	A1,C,D,G,I,J,1,3 M4	A1,F,G,I M2	A1,I,J M2
Menü 2	Pichelsteiner Eintopf mit Gemüse und Rindfleischeinlage	Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill- Dressing	Cevapcici mit Djuwetschreis und Krautsalat	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln	Eintopf mit grünen Bohnen und Schweinefleisch	Geflügelroulade in Sauce mit Rotkohl und Spätzle
Allergene	A1,I,1 M6	C,G,J,1,3 M7	A1,C,I,J,1,3 M3	A1,I,1,3 M6	A1,I M1	A1,I M1	A1,C,F,G,I,J,1 M4
Menü 3 Vegetarisch / Salat	Wokgemüse mit Basmatireis	Eieromelette mit Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	Makkaroniauflauf in Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken	Farfalle in Käse-Spinat-Sauce	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse dazu Tomaten-Zuchingemüse und Püree	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit Kräutern	Linsen-Bolognese mit Nudeln
Allergene	A1,F,I M5	A1,C,G,I,1 M5	A1,G,I,1 M5	A1,G,I,1 M5	A1,G,I,1,2 M5	A1,C,G,I,3 M3	A1,I M3
Menü 4 Süße Speisen	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Eierpfannekuchen mit Apfelkompott	Grießbrei mit roter Grütze	Pfannekuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	Mandarinenmilchreis	Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott
Allergene	G,1 M8	A1,C,G M8	A1,G,1 M8	A1,C,G M8	G M8	A1,G,1 M8	G M8
Menü 5 <u>Pürrierte Kost</u>	Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat	Geflügelschnitzel mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	Seelachsfilet mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln	Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln
Allergene	A1,G,I,1 M2/P	A1,C,G,I,J,1 M2/P	A1,G,I M2/P	A1,D,G,I,1 M2/P	A1,C,I,J,1 M2/P	A1,F,G,I M2/P	A1,I,J M2/P
Dessert	Vanillepudding	Fruchtjoghurt	Buttermilchdessert	Schokopudding	Froop Mango	Grießdessert	Mousse au Chocolate
Allergene	1,A1,G	G	G	A1,G	G	G	G

enthält: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam-Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chininhaltig; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse