

Speiseplan vom 11.03. – 17.03.2019

	Menü 1 Vollkost			Menü 2 Leichte Vollkost			Menü 3 Vegetarische Kost		
		kcal	Zusatzstoffe/ Allergene		kcal	Zusatzstoffe/ Allergene		kcal	Zusatzstoffe/ Allergene
Montag	Gemüsebrühe mit Riebele	43	14) 20) 31)	Gemüsebrühe mit Riebele	43	14) 20) 31)	Gemüsebrühe mit Riebele	43	14) 20) 31)
	Hirschgulasch „Jäger Art“ mit Apfelrotkohl Preiselbeeren und Spätzle	551	1) 14) 23) 3) 31)	Pellkartoffeln mit drei verschiedenen Quark-Dips und Räucherlachs	339	15) 18) 3) 32) 9)	Gemüseauflauf auf Tomaten-Basilikumsauce, Petersilienkartoffel und Salate vom Büfett	476	1) 14) 18) 3) 32) 9)
	Frisches Obst			Frisches Obst			Frisches Obst		
Dienstag	Knoblauchcremesuppe mit Croutons	95	17) 18) 20) 31) 32)	Knoblauchcremesuppe mit Croutons	95	17) 18) 20) 31) 32)	Knoblauchcremesuppe mit Croutons	95	17) 18) 20) 31) 32)
	Seelachsfilet „Bordelaise“ mit Schwarzwurzelgemüse und Dampfkartoffeln	494	1) 15) 17) 18) 20) 31) 32)	Frühlingsrolle mit Huhn an süß-saurer Sauce mit asiatischem Gemüse und Butterreis	764	14) 17) 18) 20) 22) 23) 31)	Blumenkohl-Käse-Medaillons an einer Kräutersauce mit Gemüsereis und Salate vom Büfett	540	1) 14) 17) 18) 2) 20) 3) 31) 32) 9)
	Grießflammerie mit Kirschen	97	1) 18) 23) 3) 31) 32)	Grießflammerie mit Kirschen	97	1) 18) 23) 3) 31) 32)	Grießflammerie mit Kirschen	97	1) 18) 23) 3) 31) 32)
Mittwoch	Rinderbrühe mit Backerbsen	49	20)	Rinderbrühe mit Backerbsen	49	20)			
	Pikanter Erbseneintopf mit Majoran, Gemüsewürfeln und Wursteinlage dazu Vollkornbrot	616	1) 2) 20) 22) 3) 31) 6)	Hähnchenschnitzel an einer Geflügelsauce dazu Wachsbohnen und Kräuterkartoffeln	437	1) 18) 31) 32)	Ofenfeta mit einer Grilltomate, einem Baguette und Salate vom Büfett	813	1) 14) 17) 18) 2) 3) 31) 32) 9)
	Frisches Obst			Frisches Obst			Frisches Obst		
Donnerstag	Broccolicremesuppe	158	1) 18) 31) 32)	Broccolicremesuppe	158	1) 18) 31) 32)	Broccolicremesuppe	158	1) 18) 31) 32)
	Fleischklößchen auf Kräuter- spaghetti mit einer fruchtigen Tomatensauce, Parmesan und Salate vom Büfett	347	14) 18) 20) 31) 32)	Fischragout in Dill-Senfauce an bunten Gemüsenudeln und Salate vom Büfett	595	1) 15) 18) 20) 21) 3) 31) 32) 9)	Rühreier auf Rahmspinat mit Salzkartoffel	450	14) 17) 18) 32)
	Schokopudding mit Vanillesauce	164	1) 18) 23) 32)	Schokopudding mit Vanillesauce	164	1) 18) 23) 32)	Schokopudding mit Vanillesauce	164	1) 18) 23) 32)
Freitag	Gemüsebrühe mit Eierflocken	28	14) 20)	Gemüsebrühe mit Eierflocken	28	14) 20)	Gemüsebrühe mit Eierflocken	28	14) 20)
	Fleischkäse an Zwiebelsauce Kräuterpüree und Salat vom Büfett	624	1) 18) 2) 3) 32) 6) 9)	Geflügelbratwurst an Braten- sauce dazu Möhrengemüse mit Ingwer und in Butter gebratenen Pariser Kartoffeln	563	1) 18) 20) 3) 32) 4) 6)	Penne al Pomodoro mit Basilikum und Salat vom Büfett	709	1) 14) 18) 2) 3) 31) 32) 9)
	Waldbeerenjoghurt mit Weizenkleie	88	1) 18) 2) 31) 32)	Waldbeerenjoghurt mit Weizenkleie	88	1) 18) 2) 31) 32)	Waldbeerenjoghurt mit Weizenkleie	88	1) 18) 2) 31) 32)
Samstag	Spargelcremesuppe	98	18) 31) 32)						
	Calamari Fritti Gebackene Tintenfischringe mit einer Knoblauchmayonnaise, Kartoffelsalat und SalatBüfett	1.484	1) 14) 15) 17) 2) 20) 21) 23) 3) 31) 4)				Vegetarischer Pichelsteiner Eintopf, aus Weißkohl, Kartoffeln und verschiedenen Gemüsen	128	20)
	Frisches Obst						Frisches Obst		
Sonntag	Kraftbrühe mit Tomatenklößchen	52	1) 14) 20) 31) 4)						
	Schaschlikspieß an Zigeunersauce mit Reis und Salat vom Büfett	545	18) 3) 31) 32)				Überbackene Gnocchis mit einer Joghurt-Kresse-Sauce und Salat vom Büfett	713	1) 14) 18) 2) 3) 31) 32) 9)
	Rote Grütze mit Vanillesauce	77	1) 18) 32)				Rote Grütze mit Vanillesauce	77	1) 18) 32)



Abendessen

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<p>Wurstsalat "Hausfrauen Art" mit Essiggurken und Zwiebeln <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 2) 3) 4) 6) 23) 21) 9)</small></p> <p>Angemachter Kräuterfrischkäse mit Knoblauch <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18) 32)</small></p> <p>Putenrauchschinken <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 6) 21)</small></p> <p>Wurst- und Käseauswahl</p> <p>Rohkost</p> <p>Butter, Margarine</p> <p>Verschiedene Brotsorten</p>	<p>Bunter Gemüsesalat <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 3) 5) 14) 21) 23)</small></p> <p>Geflügelleberwurst <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 20) 21)</small></p> <p>Schinkenspeck <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2)</small></p> <p>Obazda <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 18)</small></p> <p>Wurst- und Käseauswahl</p> <p>Rohkost</p> <p>Butter, Margarine</p> <p>Verschiedene Brotsorten</p>	<p>Reisbrei mit Kompott <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18)</small></p> <p>Pastetenwurst- aufschnitt <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 6)</small></p> <p>Bratheringsröllchen mit Zwiebeln <small>Zusatzstoffe/Allergene: 31) 15) 20) 21) 23)</small></p> <p>Mixed Pickles <small>Zusatzstoffe/Allergene: 23) 42)</small></p> <p>Wurst- und Käseauswahl</p> <p>Rohkost</p> <p>Butter, Margarine</p> <p>Verschiedene Brotsorten</p>	<p>Tomate-Mozzarella und Balsamico-Dressing <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18)</small></p> <p>Geflügelsülze <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 4)</small></p> <p>Gekochte Zwiebelwurst mit Senfgurke <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) / 3) 23) 21)</small></p> <p>Wurst- und Käseauswahl</p> <p>Rohkost</p> <p>Butter, Margarine</p> <p>Verschiedene Brotsorten</p>	<p>Toast Hawaii mit Putenschinken <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18) 31) 2) 3) 6)</small></p> <p>Karotten-Apfelsalat <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 3) 9)</small></p> <p>Wurst- und Käseauswahl</p> <p>Rohkost</p> <p>Butter, Margarine</p> <p>Verschiedene Brotsorten</p>	<p>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18) 31)</small></p> <p>Knoblauchsalamì <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 2) 3) 4) 20) 21)</small></p> <p>Kräuterfrisch- käsecreme <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18)</small></p> <p>Wurst- und Käseauswahl</p> <p>Rohkost</p> <p>Butter, Margarine</p> <p>Verschiedene Brotsorten</p>	<p>Angemachter Harzerkäse mit Zwiebeln <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 18)</small></p> <p>Schwarzwälder- Rauchschinken <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2)</small></p> <p>Essiggurke <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 23)</small></p> <p>Wurst- und Käseauswahl</p> <p>Rohkost</p> <p>Butter, Margarine</p> <p>Verschiedene Brotsorten</p>

Öffnungszeiten Speisesaal

	Morgens	Mittags
Montag	07:00 – 08:45 Uhr 09:15 – 09:45 Uhr	12:00 – 13:15 Uhr 15:00 – 15:30 Uhr 17:00 – 18:00 Uhr
Dienstag	06:30 – 07:45 Uhr 09:15 – 09:45 Uhr	
Mittwoch		
Donnerstag		
Freitag		
Samstag	08:15 – 09:00 Uhr	12:00 – 12:30 Uhr 17:00 – 17:30 Uhr
Sonntag		

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 mit Süßungsmitteln | 6 mit Phosphat | 7 gewachst | 8 geschwärzt | 9 geschwefelt | 10 Schwein oder tierisches Fett | 11 fein zerkleinertes Fleisch | 12 Gluten | 13 Krebstiere | 14 Ei | 15 Fisch | 16 Erdnüsse | 17 Soja | 18 Milch, einschließlich Laktose | 19 Schalenfrüchte | 20 Sellerie | 21 Senf | 22 Sesam | 23 eine Zuckerart und Süßungsmittel | 24 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | 25 unter Schutzatmosphäre verpackt | 26 Milcheiweiß | 27 koffeinhaltig | 28 Geflügelfleischanteil | 29 Chininhaltig | 30 Genetisch verändert | 31 Glutenhaltige Getreide | 32 Laktose | 33 Milchpulver | 34 Molkepulver | 35 Milcheiweiß | 36 Eiklar | 37 unter Verwendung von Milch | 38 unter Verwendung von Sahne | 39 mit Pflanzeneiweiß | 40 mit Stärke | 41 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet

Wir kochen mit jodiertem Salz

Änderungen sind vorbehalten.

Bei Fragen dürfen Sie sich gerne an das Küchenpersonal wenden.