

Speiseplan vom 18.03. – 24 .03.2019

	Menü 1 Vollkost			Menü 2 Leichte Vollkost			Menü 3 Vegetarische Kost		
		kcal	Zusatzstoffe/ Allergene		kcal	Zusatzstoffe/ Allergene		kcal	Zusatzstoffe/ Allergene
Montag	Paprikacremesuppe	56	18) 31) 32)	Paprikacremesuppe	56	18) 31) 32)	Paprikacremesuppe	56	18) 31) 32)
	Paniertes Schollenfilet an einem bunten Kartoffelsalat, einer Sauce Tatar und Salate vom Büfett	953	1) 14) 15) 17) 2) 20) 21) 23) 3) 31) 4) 9)	Putenrollbraten an einer Kräuterrahmsauce mit Bandnudeln und Salate vom Büfett	439	1) 18) 3) 31) 32) 9)	Getreidebratling an einer scharfen Paprikasauce mit buntem Möhrengemüse und Kräuterpüree	559	1) 16) 17) 18) 2) 20) 3) 31) 32) 9)
	Vanillepudding mit Früchtetopping	128	1) 18) 2) 23) 32)	Vanillepudding mit Früchtetopping	128	1) 18) 2) 23) 32)	Vanillepudding mit Früchtetopping	128	1) 18) 2) 23) 32)
Dienstag	Kraftbrühe mit Flädle	60	14) 18) 20) 31) 32)	Kraftbrühe mit Flädle	60	14) 18) 20) 31) 32)			
	Frische Schlachtplatte mit Blut- und Leberwurst, Schweinebauch auf Sauerkraut und Zwiebelpüree	822	18) 3) 31) 32) 9)	Königsberger Klopse mit Buttererbsen und Vollkornreis dazu Rote Beetesalat	765	1) 14) 17) 18) 21) 23) 31) 32) 36)	Mediterraner Kartoffelauf mit einer Kräutersauce und Salate vom Büfett	399	1) 14) 18) 3) 31) 32) 9)
	Frisches Obst			Frisches Obst			Frisches Obst		
Mittwoch	Grünkernsuppe mit Gemüsestreifen	56	1) 18) 20) 31) 32)	Grünkernsuppe mit Gemüsestreifen	56	1) 18) 20) 31) 32)	Grünkernsuppe mit Gemüsestreifen	56	1) 18) 20) 31) 32)
	Spaghetti Bolognese vom Rind mit Parmesan und Salate vom Büfett	686	1) 14) 18) 2) 3) 31) 32) 9)	Pangasiusfilet an einer Senf-Dillsauce, Brokkoligemüse und Petersilienkartoffel	417	1) 15) 18) 21) 31) 32)	Kartoffel-Zucchini-puffer an einem pikanten Knoblauch-Kräuter-Dip und Salate vom Büfett	526	1) 14) 17) 18) 2) 20) 21) 23) 3) 31) 32) 9)
	Quark-Mandarinencreme	75	18) 32)	Quark-Mandarinencreme	75	18) 32)	Quark-Mandarinencreme	75	18) 32)
Donnerstag	Gemüsebrühe mit Brokkoliklößchen	63	14) 17) 18) 2) 20) 3) 31) 32)	Gemüsebrühe mit Brokkoliklößchen	63	14) 17) 18) 2) 20) 3) 31) 32)	Gemüsebrühe mit Brokkoliklößchen	63	14) 17) 18) 2) 20) 3) 31) 32)
	Deftiges Rindergulasch mit grünen Speckbohnen und Semmelknödel	458	1) 14) 18) 2) 20) 3) 31) 32) 6)	Geflügelfrikadellen mit Kohlrabigemüse in Rahm und Kräuterpüree	372	17) 18) 3) 31) 32) 9)	Gemüsepfanne mit Vitalreis und Salate vom Büfett	448	1) 18) 31) 32)
	Frisches Obst			Frisches Obst			Frisches Obst		
Freitag	Tomatensuppe mit Reis	83	3)	Tomatensuppe mit Reis	83	3)	Tomatensuppe mit Reis	83	3)
	Rostbratwurst mit Bratensauce dazu Weisskraut-Karottengemüse und Bratkartoffeln	648	17) 18) 20) 21) 32) 6)	Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat und frischen Kräutern	508	1) 14) 17) 2) 20) 31) 4)	Grüne Nudeln mit einer Käse-Champignonsauce und Salate vom Büfett	480	1) 17) 18) 2) 3) 31) 32) 9)
	Erdbeerjoghurt	86	1) 18) 23) 32)	Erdbeerjoghurt	86	1) 18) 23) 32)	Erdbeerjoghurt	86	1) 18) 23) 32)
Samstag	Nudelsuppe mit Gemüsestreifen	32	14) 20) 31)						
	Schweineschmorsteak mit gedämpften Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln und Krautsalat	582	1) 3) 31) 9)				Vegetarische Kartoffelsuppe mit Sojawurstchen	289	1) 14) 17) 18) 20) 31) 32)
	Frisches Obst						Frisches Obst		
Sonntag	Selleriecremesuppe	94	1) 18) 20) 31) 32)				Selleriecremesuppe	94	1) 18) 20) 31) 32)
	Cevapcici von der Pute mit Ajvar, dazu Djuwetschreis und Salate vom Büfett	726	1) 14) 18) 21) 3) 31) 32) 9)				Dampfnudeln mit Kirschfüllung und einer Vanillesauce	672	1) 14) 18) 31) 32)
	Mousse au Chocolat	101	17) 18) 32)				Mousse au Chocolat	101	17) 18) 32)



Abendessen

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<p>Exotischer Geflügel-salat mit Früchten in Currymarinade <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 3) 23) 18)</small></p> <p>Angemachter Schnittlauchquark <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18)</small></p> <p>Wurst- und Käseauswahl</p> <p>Rohkost</p> <p>Butter, Margarine</p> <p>Verschiedene Brotsorten</p>	<p>Frische Kartoffel-suppe mit Kräutern <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 18)</small></p> <p>Butterkäse <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 18)</small></p> <p>Gemüse in Aspik <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3)</small></p> <p>Pfefferbeisser <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 18) 20) 21)</small></p> <p>Wurst- und Käseauswahl</p> <p>Rohkost</p> <p>Butter, Margarine</p> <p>Verschiedene Brotsorten</p>	<p>Gerauchter Kasseler <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 6)</small></p> <p>Kümmelkäse <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18) 14) 2)</small></p> <p>Heringsalat mit Gurken und Zwiebeln <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 14) 15) 18) 21) 23) 32)</small></p> <p>Wurst- und Käseauswahl</p> <p>Rohkost</p> <p>Butter, Margarine</p> <p>Verschiedene Brotsorten</p>	<p>Grießbrei mit Zimtzucker und Fruchtcocktail <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18) 31) 1)</small></p> <p>Kochschinken mit Meerrettich <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 3) 9)</small></p> <p>Tortenbrie <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18)</small></p> <p>Wurst- und Käseauswahl</p> <p>Rohkost</p> <p>Butter, Margarine</p> <p>Verschiedene Brotsorten</p>	<p>Nudelsalat mit Schinkenstreifen <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 2) 3) 18) 21) 23)</small></p> <p>Geflügelsalami <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 2) 3)</small></p> <p>Frischkäse mit Kräutern <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18)</small></p> <p>Wurst- und Käseauswahl</p> <p>Rohkost</p> <p>Butter, Margarine</p> <p>Verschiedene Brotsorten</p>	<p>Frischer Karotten-Apfelsalat <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 3) 9)</small></p> <p>Warmer Putenfleischkäse mit Senf <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 6) 21)</small></p> <p>Romadur <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18)</small></p> <p>Wurst- und Käseauswahl</p> <p>Rohkost</p> <p>Butter, Margarine</p> <p>Verschiedene Brotsorten</p>	<p>Mexikanischer Käsesalat <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 3) 14) 21) 23) 18)</small></p> <p>Schwarzwälder Schinken <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2)</small></p> <p>Seelachsschnitzel mit Zwiebel <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 2) 15) 32) 18) 20)</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	
Dienstag		12:00 – 13:15 Uhr 15:00 – 15:30 Uhr
Mittwoch	06:30 – 07:45 Uhr 09:15 – 09:45 Uhr	17:00 – 18:00 Uhr
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.