








Speiseplan 09.08. – 15.08.21 KW 32

	Tagessuppe	Menü 1	Menü 2	Dessert	Allergene a glutenhaltiges Getreide aA Weizen aB Roggen aC Gerste aD Hafer aE Dinkel aF Kamut® (Khorasan-Weizen) oder deren Hybridstämme b Krebstiere und Krebsprodukte c Ei und Eiprodukte d Fisch und Fischprodukte e Erdnüsse und Erdnussprodukte f Soja und Sojaprodukte g Milch und Milchprodukte h Schalenfrüchte hA Mandel hB Haselnüsse hC Walnüsse hD Cashewnüsse hE Pekannüsse hF Paranüsse hG Pistazien hH Makadamia oder Queenslandnüsse i Sellerie und Sellerieprodukte j Senf und Senfprodukte k Sesamsamen und Sesamprodukte l Schwefeldioxid und Sulfite m Süßlupinen und Süßlupinenprodukte n Weichtiere und Weichtierprodukte Zusatzstoffe 1 mit Konservierungsstoff 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 5 mit Süßungsmitteln 7 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln 9 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 10 enthält eine Phenylalaninquelle 12 mit Farbstoff 13 geschwefelt 14 gewachst 15 geschwärzt 16 mit Phosphat 28 mit Schmelzsalzen
Montag	Möhrencremesuppe g 123 kcal	Blumenkohl-Hackfleisch-Auflauf c/g 545 kcal	Spitzkohleintopf i mit Mettwurstscheiben  1/2 372 Kcal	Latte Macchiato Pudding g 136 kcal	
Dienstag	Nudelsuppe aA/i 39 kcal	Cordon Bleu vom Schwein  aA/c/g/i/j/1/12/16 286 kcal Brokkoli 42 kcal Kartoffelpüree g 114 kcal	Hirtenrolle  aA/c/f/g 305 kcal Paprikasoße 1/5/12 46 kcal Bunter Salat 30 kcal Reis 219 kcal	Vanillepudding g 98 kcal	
Mittwoch	Kartoffelcremesuppe g 127 kcal	Hähnchenbrust mit Rahmsoße g 184 kcal Kaisergemüse 44 kcal Kartoffeln 105 kcal	Germknödel mit Pflaumenmusfüllung mit Vanillesoße aA/g 574 kcal	Fruchtcocktailkompott 12 54 kcal	
Donnerstag	Eiermuschelsuppe aA/c/i 39 kcal	Reibekuchen aA/aD/c/i 534 kcal Apfelmus 2 94 kcal	Bratwurst  2 262 kcal Bratensoße 49 kcal Rahmwirsing g 97 kcal Kartoffelpüree g 114 kcal	Pfirsichpudding g 124 kcal	
Freitag	Blumenkohl-Brokkolicremesuppe g 131 kcal	Seelachs gebraten aA/d/g 140 kcal Kräutersoße 68 kcal Bunter Salat 30 kcal Kartoffeln 105 kcal	Gemüselasagne Mediterran aA/g/i 372 kcal Tomatensoße 63 kcal Bunter Salat 30 kcal	Haselnusspudding g/hB 114 kcal	
Samstag	Hochzeitssuppe aA/c/i 32 kcal	Erbseneintopf i mit Kasselerwürfel  1/2/16 460 kcal	Currywurst (Geflügel) 16 396 kcal Bunter Salat 30 kcal Kartoffelpalten aA 225 kcal	Buttermilchdessert Birne-Vanille g 120 kcal	
Sonntag	Geflügelcremesuppe g 140 kcal	Kalbsgeschnetzeltes g/2 293 kcal Gemüsereis i 123 kcal	Rinderroulade  g/j/12 mit Senf-Rahmsoße j 260 kcal Wachsbrechbohnen Salat c/g/j 304 kcal Kartoffeln 105 kcal	Portion Eis a/g 188 kcal	



Stand: April 2021 * aus kontrolliert biologischem Anbau. Die Gourmetplan GmbH ist zertifiziert nach DE-ÖKO-039.

 enthält Schweinefleisch

Technologisch bedingte Spuren der oben genannten Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können nicht vermieden werden!

Wir wünschen guten Appetit!