

**Speiseplan 23.08. – 29.08.21 KW 34**

	Tagessuppe	Menü 1	Menü 2	Dessert	<b>Allergene</b> 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  <b>Zusatzstoffe</b> 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
<b>Montag</b>	Spargelcremesuppe g 130 kcal	Königsberger Klopse 🐷 aA/c/g/j mit Kapernsoße 339 kcal Grüner Bohnensalat 193 kcal Kartoffeln 105 kcal	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote aA/i/j mit Tomatensoße 251 kcal Reis 219 kcal	Schokoladenpudding g 115 kcal	
<b>Dienstag</b>	Minestrone i 45 kcal	Hähnchenbrust gebraten mit Rahmsoße g 184 kcal Brokkoli 42 kcal Kartoffeln 105 kcal	Rindergeschnetzeltes mit Champignons 2 161 kcal Gemüsereis i 123 kcal	Rote Grütze 1 98 kcal Vanillesoße g 19 kcal	
<b>Mittwoch</b>	Möhre-Ingwercremesuppe g 126 kcal	Spitzkohlundereinander mit Kasselerwürfel 🐷 1/2/16 346 kcal	Bratwurst 🐷 2 262 kcal Senf j 10 kcal Nudelsalat 🐷 aA/c/g/j/1/2/12 452 kcal	Karamellpudding g 138 kcal	
<b>Donnerstag</b>	Kartoffel-Kürbiscremesuppe g/12 132 kcal	Frikadelle 🐷 aA/c/j mit Senfbratensoße j 366 kcal Fingermöhren 71 kcal Kartoffeln 105 kcal	Eier in Senfsoße c/i 254kcal Bunter Salat 30kcal Kartoffeln 105 kcal	Mascarponecrème g 128 kcal	
<b>Freitag</b>	Tomatencremesuppe g 102 kcal	Heringsstipp c/d/g/j/2/5 346 kcal Rote-Bete-Salat 89 kcal Kartoffeln 105 kcal	Apfelpfannkuchen aA/c/g 225 kcal Vanillesoße g 142 kcal	Kirschjoghurt g 107 kcal	
<b>Samstag</b>	Buchstabensuppe aA/c/i 40 kcal	Graupeneintopf mit Bauchspeck 🐷 aC/i/1/2 252Kcal	Bolognese vom Rind i 177 kcal Gurkensalat c/g/j/1 115 kcal Bio-Penne* aA 225 kcal	Vanillequark g/12 139 kcal	
<b>Sonntag</b>	Hühnerbrühe mit Eierstich aC/c/g/i 26 kcal	Hähnchenschnitte Cordon Bleu aA/g/1 338 kcal Geflügelsoße 55 kcal Schwarzwurzeln 2 45 kcal Kartoffeln 105 kcal	Schweinegeschnetzeltes 🐷 280 kcal Erbsen und Möhren 77 kcal Serviettenknödel aA/c 181 kcal	Portion Eis a/g 188 kcal	



Stand: Februar 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!