


KW 24 Speiseplan vom 10.06.2024 bis 16.06.2024

0281-300112
Montag bis Freitag
8:00 - 14:00 Uhr
Monika Dörnemann

Name:	Rückgabe bis 27.05.2024
Anschrift:	Tour:

KW 24	Menü 1 <i>Gut bürgerlich</i>	Menü 2 <i>Diät-Menü</i>	Menü 3 <i>feine Küche</i>	Menü 4 <i>Spezial Gourmet</i>	Menü 5 <i>Vegetarisch</i>	Menü 6 <i>Eintopf / Pasta</i>	Menü 7 <i>Salat & Co. (kalt)</i>	Menü 8 <i>Süßspeise</i>	Menü 9 <i>Abendbrot</i>
Montag 10.06.2024	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Salzkartoffeln S A1,C,I,J,5 Mini 4,5 BE	Hähnchenbrustfilet in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und Möhregemüse G A1,F,G,I,5,9 Mini 3,5 BE	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis S A1,C,I Mini 6,9 BE	Lammerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln S A1,I,5 3,6 BE	Maultaschen "Vegetarisch" in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat V A1,C,G,I,J,5,9 7,5 BE	Spaghetti "Bolognese" dazu Gurkensalat R G A1,C,F,I,J,2,3,5 Mini 7,6 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf S A1,C,G,I,2,3,5,9 4,5 BE	Milchreis mit heißen Kirschen V G,5,9 9,2 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter R A1,A,2,3 3,7 BE
Dienstag 11.06.2024	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree S A1,G,2,4,5,9 Mini 4,1 BE	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Kartoffeln S A1,G,I,9 Mini 3,9 BE	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chillisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat R A1,C,I,J,3 Mini 7,0 BE	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffeln und Rotkohl R A1,5 5,3 BE	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree V A1,F,G,I,5,9 4,4 BE	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage R A1,I,5 Mini 4,1 BE	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing F C,D,G,I,J,2,3,5,9 1,3 BE	Eierpannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce V A1,C,G,5,9 6,9 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat S A1,C,G,I,2,3,4,5,9 1,5 BE
Mittwoch 12.06.2024	Kräftiger Hühnersuppeintopf mit buntem Gemüse G A1,I Mini 4,9 BE	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln S A1,G,I,9 Mini 3,7 BE	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree F A1,D,G,I,5,9 Mini 4,7 BE	"Piccata Napoli" zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti G A1,I 7,0 BE	Gebratenes Gemüse in gelber Currysauce mit Reis V A1,F,G,I,5,9 6,4 BE	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch S A1,I,2,4 Mini 6,9 BE	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurt dressing G A1,F,G,2,9 2,9 BE	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße V A1,G,5,9 9,1 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot V A1,C,G,I,2,3,5,9 2,2 BE
Donnerstag 13.06.2024	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis G A1,F,I,3 Mini 5,9 BE	Fischfilet (Natur) auf feiner Kräuterbutter dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln F A1,D,G,I,9 Mini 3,8 BE	Spirelli (Nudeln) mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat S A1,I,2,4 Mini 7,3 BE	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln S G A1,G,I,5,9 3,4 BE	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat V G,9 6,2 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst S G,I,2,5,9 Mini 4,1 BE	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat S A1,C,G,I,J,2,3,5,9 4,5 BE	Germknödel mit Vanillesauce V A1,C,G,5,9 10,2 BE	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur S A1,C,G,I,2,5,9 5,1 BE
Freitag 14.06.2024	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln S A1,G,I,2,5,9 Mini 4,8 BE	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat V A1,C,G,I,J,5,9 Mini 4,3 BE	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und Reis G A1,F,I,3 Mini 6,2 BE	Hoki-Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln F A1,D,G,I,5,9 5,3 BE	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken V A1,G,I,5,9 4,6 BE	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree S A1,G,I,2,5,9 Mini 4,7 BE	Elsässer-Salat, Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl-Dressing V C,G,I,2,3,5,9 1,3 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten V A1,G,5,9 10,4 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter F A1,A,2,3,9 3,5 BE
Samstag 15.06.2024	Herzhafter Kasselernacken in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln S A1,I,2,5 Mini 4,0 BE	Klassischer Möhreeneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle R A1,C,I,5 Mini 4,4 BE	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli V A1,I Mini 6,6 BE	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Paprikakartoffeln und Blattspinat G A1,F,G,I,5,9 5,7 BE				Milchreis mit roter Grütze V G,5,9 10,2 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S A1,C,G,I,J,2,3,5,9 5,0 BE
Sonntag 16.06.2024	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln S A1,G,I,3,9 Mini 6,0 BE	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln S A1,I,J Mini 3,5 BE	Bunte Tortellini mit Käse - Spinatsauce V A1,C,G,I,5,9 Mini 4,8 BE	Grüne Tagliatelle mit Hack und Champignons in Sauerrahm R G A1,C,F,G,I,4,9 4,8 BE				Kaiserschmarrn mit Vanillesauce V A1,C,G,5,9 9,1 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot V A1,A,2,3,6,4,5,9 6,0 BE

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstierzeugnisse; [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 / Weichtierzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Name: _____ Rückgabe bis 27.05.2024

Anschrift: _____ Tour: _____

KW 25	Menü 1 Gut bürgerlich	Menü 2 Diät-Menü	Menü 3 feine Küche	Menü 4 Spezial Gourmet	Menü 5 Vegetarisch	Menü 6 Eintopf / Pasta	Menü 7 Salat & Co. (kalt)	Menü 8 Süßspeise	Menü 9 Abendbrot
Montag 17.06.2024	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete-Salat s A1,C,G,I,J 3,5,9 Mini 5,8 BE	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree r A1,C,G,I,5 9 Mini 5,3 BE	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken g A1,F,G,I,5 9 Mini 9,2 BE	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei s A1,C,G,I,5 9 5,5 BE	Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln v A1,I,3,5 7,6 BE	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwurstchen s A1,G,I,J,2,3 5,9 Mini 4,0 BE	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf s C,G,I,J,2,3 5,9 3,7 BE	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott v G,5,9 8,8 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat s C,G,I,2,3 5,9 3,7 BE
Dienstag 18.06.2024	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln s A1,C,I,J,5 Mini 4,2 BE	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln g A1,G,I,9 Mini 4,7 BE	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti s A1,I,2,3,4 Mini 8,0 BE	Schweineroulade mit klassischer Füllung Blumenkohl und Kartoffeln s A1,I,J,3,4 5,4 BE	Gebratenes Gemüse in gelber Currysauce mit Reis v A1,F,I,3 7,9 BE	Linteneintopf mit Geflügelbockwurst g A1,I,2,4,5 Mini 4,6 BE	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing v C,G,I,2,3 5,9 0,7 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze v A1,G,5,9 10,4 BE	Schnittenteller fertig belegte Schnitten mit Wurst und Käse und Garnitur s g A1,A,2,G,2 4,9 5,9 BE
Mittwoch 19.06.2024	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln f C,D,G,I,2 3,5,9 Mini 4,9 BE	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln g A1,G,I,5,9 Mini 3,7 BE	Schweineberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse s A1,G,I,2,5 9 Mini 3,7 BE	Kaiserfleisch (Kasellerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree s A1,G,5,9 4,0 BE	Gemüseragout mit Erbsenpüree v A1,G,I,5,9 4,1 BE	Klassischer Möhreeneintopf mit Geflügelkräuterbällchen g A1,C,F,I,J 5 Mini 4,4 BE	"Bayern Mix" Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasellerrücken, dazu Sauerrahm-Dressing s G,2,9 1,5 BE	Eierpannkuchen mit Apfelkompott v A1,C,G,9 9,4 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot s A1,A,2,C,G I,2,3,9 2,6 BE
Donnerstag 20.06.2024	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln s A1,I,5 Mini 4,0 BE	Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln f A1,D,G,I,5 9 Mini 3,7 BE	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat g A1,C,I,2,3 5 Mini 6,3 BE	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl r A1,C,5 6,7 BE	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüseris v A1,C,F,G,I 5,9 5,7 BE	Kürbis - Hähncheneintopf mit Kartoffeln g A1,I Mini 5,2 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing g A1,C,F,G, J,2,3,5,9 2,9 BE	Quarkstrudel mit Vanillesauce v A1,C,G,5, 9 11,0 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat g A1,C,G,I, 2,3,5,9 4,7 BE
Freitag 21.06.2024	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln s A1,G,I,5,9 Mini 4,3 BE	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln s A1,G,I,9 Mini 3,4 BE	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarpone Sauce v A1,G,I,2,2 5,9 Mini 4,3 BE	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat f A1,C,D,G,I J,2,3,5,9 5,4 BE	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat v A1,I 7,8 BE	Porree-Eintopf mit Geflügelrikadelle g A1,C,F,G,I J,5,9 Mini 3,6 BE	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat s A1,C,G,I,J 2,3,5,9 4,5 BE	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott v G,9 8,6 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur s f A1,D,2,3,4 4,0 BE
Samstag 22.06.2024	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln g A1,I,3 Mini 4,1 BE	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch r A1,I,5 Mini 4,0 BE	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur v A1,G,I,9 Mini 7,9 BE	Schweinebraten in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen s A1,G,I,2,9 3,1 BE		Eierpannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce v A1,C,G,3, 9 5,8 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot s A1,A,2,C,I J,2,3,4,5 2,8 BE		
Sonntag 23.06.2024	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis g A1,G,I,2,9 Mini 5,9 BE	Hackbraten in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln s A1,A,3,C,F G,I,J,5,9 Mini 3,7 BE	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Reis v A1,C,G,I,5 9 Mini 7,8 BE	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln s A1,G,I,9 3,5 BE		Beerengrütze mit Vanillesauce v G,5,9 11,4 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur s A1,C,G,I, 2,3,5,9 4,1 BE		

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstierzeugnisse; [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 / Weichtierzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G=Geflügel, W=Wild, V=Vegetarisch, L=Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.