

Speiseplan

vom 16.03.26 bis 22.03.26

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

	Vollkost	Vegetarische Kost	Leichte Vollkost	Dessert	Zum Kaffee	Abendbeilage
Montag	Seelachsfilet gebr ^{A,A1,M} Sahnesoße ^{A,A1,E} Chinakohlsalat ^{3,9,A,A1,E,H} Kartoffeln	Grießbrei ^{A,A1,E} heiße Kirschen	Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Kokos-Soße ^E Chinakohlsalat ^{3,9,A,A1,E,H} Reis	Kompott	Gebäck ^{1,2,17,A,A1,A3,C, D,E,F,F2,N}	Kräuterquark ^E
Dienstag	Piccata "Milanese" ^{10,A,A1,C,E} Tomatensoße Gurkensalat ^{3,9,H} Nudeln ^{A,A1}	Kartoffel-Kürbiseintopf ^G	Geflügelfleischkäse ^{1,2,3,10} Thymiansoße ^E Blumenkohl Kartoffeln	Grießpudding ^{2,11,A,A1,E}	Gebäck ^{1,2,17,A,A1,A3,C, D,E,F,F2,N}	Zucchinirohkost ^{3,9,H}
Mittwoch	Kasslerbraten ^{2,3,10} Bratensoße Sauerkraut ^{G,H} Püree ^{C,E}	Kräuterdipp ^E Rosmarinkartoffeln gem. Salat ^E	Hähnchenbrust, ^{G,I} Kapernsoße ^E Möhren Kartoffeln	Apfelschnee ^{2,3,11,E}	Gebäck ^{1,2,17,A,A1,A3,C, D,E,F,F2,N}	Broccoli- Blumenk ^{3,9,A,A1,E}
Donnerstag	Kohlwurst (Schwein) ^{2,3,4,A,A1} Grünkohl ^{2,4,A,A4,H} Kartoffeln Senf ^H	Graupeneintopf ^{A,A3,G,H}	medi.Kartoffel- Gemüseauflauf ^{3,17,C,E,G} Tomatensoße gem. Salat ^{3,6,9,E,G,H}	Obst	Gebäck ^{1,2,17,A,A1,A3,C, D,E,F,F2,N}	Winterlicher Chinakohlsalat ^E
Freitag	Schichtkohl mit Rinderhack ^G	veg. Zucchini gef ^{E,F,F1} Tomatensoße gem. Salat ^{3,6,9,E,G,H} Reis	Fischragout ^{A,A1,E,M} gem. Salat ^{3,6,9,E,G,H} Reis	Vanillepudding ^E	Gebäck ^{1,2,17,A,A1,A3,C, D,E,F,F2,N}	Bunter Bohnsalat VK ^{2,3,6,11}
Samstag	Winterl. Gemüseeeintopf ^G	Winterl. Gemüseeeintopf ^G	Kartoffeleintopf ^G Wursteinlage ^{2,3,4,11,A,A1,E,G,H}	Joghurt ^{1,11,E}	Gebäck ^{1,2,17,A,A1,A3,C, D,E,F,F2,N}	Gurkenhappen ^{1,H}
Sonntag	Rahmgeschnetzeltes v. Schwein ^{A,A1,E} Blumenkohl Kartoffeln	Vollkorn- Gemüseschnitzel ^{A,A1,G} Sahnesoße ^{A,A1,E} Blumenkohl Kartoffeln	Rahmgeschnetzeltes v. Schwein ^{A,A1,E} Blumenkohl Kartoffeln	Schokobecher ^E	Gebäck ^{1,2,17,A,A1,A3,C, D,E,F,F2,N}	Tomate

Zusatzstoffe und Allergene: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 6 = mit Süßungsmittel, 9 = geschwefelt, 10 = mit Phosphat, 11 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 17 = unter Schutzatmosphäre verpackt, A = enth. Gluten, A1 = enth. Weizen, A3 = enth. Gerste, A4 = enth. Hafer, C = enth. Ei, D = enth. Soja, E = enth. Milch einschl. Lakt, F = enth. Schalenfrüchte, F1 = enth. Mandel, F2 = enth. Haselnüsse, G = enth. Sellerie, H = enth. Senf, I = enth. Sesam, M = enth. Fisch, N = enth. Erdnüsse

Wechselwirkungen können nicht ausgeschlossen werden. Bitte melden Sie sich bei Unverträglichkeiten bei Ihrer Menüassistentin oder dem Pflegepersonal.