

# Speiseplan

vom 01.06.26 bis 07.06.26

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

	Vollkost	Vegetarische Kost	Leichte Vollkost	Dessert	Zum Kaffee	Abendbeilage
<b>Montag</b>	Hähnchen "Cordon bleu" <sup>1,2,3,10,A,A1,E</sup> Bratensoße Erbsen Kartoffeln	Grießbrei <sup>A,A1,E</sup> heiße Kirschen	Ei gek. <sup>C</sup> Senfsoße <sup>E,H</sup> Möhrenrohkost <sup>2,11</sup> Kartoffeln	Joghurt <sup>1,11,E</sup>	Gebäck <sup>1,2,17,A,A1,A3,A4</sup> ,C,D,E,F,F2,N	Gewürzgurke <sup>2,6</sup>
<b>Dienstag</b>	Hühnerfrikassee <sup>1,A,A1,E,H</sup> gemischter Salat <sup>3,6,9,11,C,E,G,H</sup> Reis	Nudelsuppentopf <sup>A,A1,C,G</sup>	Geflügelfrikadelle <sup>A,A1,C</sup> Rahmsoße <sup>E</sup> Kohlrabi Püree <sup>C,E</sup>	Obst	Gebäck <sup>1,2,17,A,A1,A3,A4</sup> ,C,D,E,F,F2,N	Blumenkohlsalat LVK <sup>1,2,11,A,A1,C,E,H</sup>
<b>Mittwoch</b>	Rindergulasch <sup>E,G</sup> Gurkentaler <sup>1,H</sup> Nudeln Fusilli <sup>A,A1</sup>	Blumenkohl- Käsemedaillon <sup>A,A1,C,E</sup> Käsesoße <sup>A,A1,E</sup> gem. Salat <sup>3,6,9,11,C,E,G,H</sup> Kartoffeln	Rotbarschfilet , natur <sup>M</sup> Dillsoße <sup>E</sup> Möhren Kartoffeln	Quarkspeise <sup>E</sup>	Gebäck <sup>1,2,17,A,A1,A3,A4</sup> ,C,D,E,F,F2,N	Rote Bete <sup>(6)6#</sup>
<b>Donnerstag</b>	Gemüseauflauf <sup>3,C,E</sup> Sahnesoße <sup>A,A1,E</sup> gem. Salat <sup>3,6,9,E,G,H</sup> Püree <sup>C,E</sup>	Pizzaschnitte <sup>4,A,A1,C,D,E</sup> gem. Salat <sup>3,6,9,E,G,H</sup>	Gemüseauflauf <sup>3,C,E</sup> Sahnesoße <sup>A,A1,E</sup> gem. Salat <sup>3,6,9,E,G,H</sup> Püree <sup>C,E</sup>	Pudding <sup>2,11,E</sup>	Gebäck <sup>1,2,17,A,A1,A3,A4</sup> ,C,D,E,F,F2,N	Kohlrabisalt <sup>2,E</sup>
<b>Freitag</b>	Seelachsfilet "natur" <sup>M</sup> Kräutersoße <sup>A,A1,E</sup> gem. Salat <sup>3,6,9,E,G,H</sup> Kartoffeln	Kartoffel-Gemüsepfanne Kräutersoße <sup>A,A1,E</sup> gem. Salat <sup>3,6,9,E,G,H</sup>	Seelachsfilet "natur" <sup>M</sup> Kräutersoße <sup>A,A1,E</sup> gem. Salat <sup>3,6,9,E,G,H</sup> Kartoffeln	Götterspeise <sup>1,2,11</sup>	Gebäck <sup>1,2,17,A,A1,A3,A4</sup> ,C,D,E,F,F2,N	Gurkentaler <sup>1,H</sup>
<b>Samstag</b>	Ital.Bohn-Tomatentopf <sup>G,H</sup> Geflügelfleischklöschen <sup>A,A1</sup>	Bunter Gemüseintopf <sup>G</sup>	Bunter Gemüseeintopf <sup>G</sup> Würstchen <sup>2,3,4,11,A,A1,E,G,H</sup>	Obst	Gebäck <sup>1,2,17,A,A1,A3,A4</sup> ,C,D,E,F,F2,N	Tomate
<b>Sonntag</b>	Putengeschnetzeltes LVK <sup>E</sup> Möhren Kartoffeln	Gemüsebratling vege <sup>A,A1,A4,E,G</sup> Sahnesoße <sup>A,A1,E</sup> Möhren	Putengeschnetzeltes LVK <sup>E</sup> Möhren Kartoffeln	Buttermilchdessert <sup>E</sup>	Gebäck <sup>1,2,17,A,A1,A3,A4</sup> ,C,D,E,F,F2,N	Gemüsecocktail <sup>1,3,6,9,1</sup> 1,C,E,G,H

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, F2 = enth. Haselnüsse, G = enth. Sellerie, H = enth. Senf, M = enth. Fisch, N = enth. Erdnüsse

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