

Speiseplan 27.06.2022 – 03.07.2022

S.P. 3	Montag, 27.06.	Dienstag, 28.06.	Mittwoch, 29.06.	Donnerstag 30.06.	Freitag 01.07.	Samstag, 02.07.	Sonntag, 03.07.
				Kaltschale			Klare Suppe mit Geflügelklößchen
Vollkost	Currywurst ^{1,2,4} mit Currysauce Kartoffelecken und Krautsalat ²	Hackfleisch- Spieß mit Paprika, Tomatensoße, Reis und Salat	Rinderhacksteak Mit Soße Bohngemüse und Kartoffeln	Nürnberger ³ Rostbratwürstchen auf, Kartoffelpüree ^{2,7} und Sauerkraut mit Senf	Fischfilet auf Muschelsoße Kartoffeln Salat	Pichelsteiner- eintopf mit Spitzkohl, Gemüse, Kartoffeln und Rindfleisch- einlage	Schweinebraten mit Pilzfüllung dazu Gemüse und Kartoffeln
	A, 998 kcal 43	A, F,G, I 623kcal 46	A,J 369 kcal 303	J, 845kcal 49	A, B, 431 kcal 55	280kcal 8	A, D, G 420kcal 249
Diätkost	Geflügel Frikadelle ⁴ mit Rahmsoße und Kohlrabi. Kartoffeln	Fischroularde mit Weißwein- sauce, Rahmspinat und Kartoffeln	Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensauce, Spargel und Kartoffeln	Gebratene Frikadelle mit Tomate, Sauce, Ratatouille Gemüse, Kartoffeln	Puten- Geschnetzeltes in Rahm, Spargelgemüse und Kartoffeln	Gemüse Eintopf „Gärtnerin Art“ ^{4,5} mit Kartoffeln und Bockwurst ^{2,4}	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, grüne Bohnen und Kartoffel-Gratin
	G, 446 kcal 44	B, G, 414 kcal 248	A, G 515 kcal 50	A, D, F, G, J, 53 792 kcal	363 kcal 56	G, I, 348 kcal 59	E, G, H, L, 605 kcal 62
Vegetarisch	Spätzle mit Gemüstreifen an Käsesauce	Bunter Gemüse- Eintopf Mit Frischer Petersilie	Pastinaken- Steckrübenrösti mit Hollandaise und Kartoffelpüree	Frischer Mixsalat mit Marinierten Tomaten und Kräuterbaguette	Pfannkuchen gefüllt mit Schokocreme Dazu Vanillesoße	Gemüse Eintopf „Gärtnerin Art“ ^{4,5} mit Kartoffeln oder Milchreis	Gratiniertes Gemüse und Kartoffeln in Tomatenrahm
	A, D, G, 413 kcal	A, D, G 322kcal 210	A, 639 kcal 51	A, D, 483 kcal 222	G, 477 kcal 331	I, 263 kcal 60	G, 410kcal 244
Nachtisch	Erdbeer- Rhabarber Kompott	Frischer Obstsalat	Diät-/ Apfeljoghurt	Diät- ⁶ / Bananenpudding Schokoraspele	Zabaglione Dessert	Diät- ^{1,6} / Vanillequark- speise ¹	Panna-Cotta Fruchtsoße
	G			G		G	G

Zusatzstoffe: 1: Farbstoffe, 2: Antioxidationsmittel, 3: Phosphat, 4: Konservierungsstoffe, 5: Geschmacksverstärker, 6: Süßungsmittel, 7: Schwefelung, 8: geschwärzt, 9: Nitritpökelsalz

Hauptallergene: A: glutenhaltiges Getreide, B: Fisch, C: Krebstiere, D: Eier, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch/ Milchprodukte, H: Nüsse, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesam, L: Sulfite, M: Lupine,

N: Weichtiere