

KW 11	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch
Montag 10.03.25	Gemüsecremesuppe Spaghetti Carbonara Pfirsichkompott	Gemüsecremesuppe Hühnerfrikassee Butterreis Pfirsichkompott	Gemüsecremesuppe Karottenpuffer Käse- Kräuter- Sauce Kartoffelpüree Gurkensalat in Dillrahm Pfirsichkompott
Dienstag 11.03.25	Gemüsebrühe mit Kräutern Kasselerbraten in Bratensauce Kartoffelpüree Dicke Bohnen Vanillejoghurt	Gemüsebrühe mit Kräutern Rindergulasch Nudeln Fingermöhrchen Vanillejoghurt	Gemüsebrühe mit Kräutern Apfelfannkuchen Vanillesauce Vanillejoghurt
Mittwoch 12.03.25	Buntes Gemüsesüppchen Gebratener Fleischkäse in Bratensauce Kartoffelpüree Sauerkraut Obstcocktail	Buntes Gemüsesüppchen Putenschnitzel Currysauce Spätzle Blattsalat in Sahne-Dressing Obstcocktail	Buntes Gemüsesüppchen Gemüse-Lasagne Blattsalat in Sahne-Dressing Obstcocktail
Donnerstag 13.03.25	Lauchsuppe m.Hackfleisch & Schmelzkäse Brötchen Banane	Rindfleischsuppe mit Wurzelgemüse Seelachsfilet Dill-Senfauce Salzkartoffeln Blattsalat in Essig-Öl Banane	Brühe mit Wurzelgemüse Gemüse-Knusper-Bagel Petersiliensauce Salzkartoffeln Blattsalat in Essig-Öl Banane
Freitag 14.03.25	Champignoncremesuppe Hausgemachter Heringstipp Schwenkkartoffeln Buttermilchcreme	Champignoncremesuppe Metzgerfrikadelle in Bratensauce Salzkartoffeln Kohlrabigemüse Buttermilchcreme	Champignoncremesuppe Spiegelei Schwenkkartoffeln Blattsalat in Joghurdressing Buttermilchcreme
Samstag 15.03.25	Möhrencremesuppe Chili con Carne Butterreis Blattsalat in Cocktaildressing Vanillepudding	Hühnersuppeneintopf Brötchen Vanillepudding	Nudeltopf mit Gemüse Brötchen Vanillepudding
Sonntag 16.03.25	Rinderbrühe mit Grießnockerln Schweineschnitzel Jägersauce Salzkartoffeln Erbsen und Möhrchen Eisdessert	Rinderbrühe mit Grießnockerln Gebratene Hähnchenbrust in Geflügelsauce Salzkartoffeln Farmersalat Eisdessert	Brühe mit Grießnockerln Vollkorn-Spaghetti Tomatensoße Farmersalat Eisdessert

**Der Speiseplan wird wöchentlich mit den Bewohnern abgestimmt. Änderungen vorbehalten.
Die Liste der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie im Wohnbereich.**

Apfelpfannkuchen		7,3,1.1
Blattsalat in Cocktaildressing		7
Blattsalat in Essig-Öl		10
Blattsalat in Joghurtdressing		7
Blattsalat in Sahne-Dressing		7
Brötchen		1.1
Brühe mit Grießnockerln	G10	9,3,1.1
Buntes Gemüsesüppchen		9,7
Buttermilchcreme	F39,F6	7
Butterreis		9,7
Carbonara	K30	9,7
Champignoncremesuppe		7
Currysauce	K20,G17,SÜ8	10,9,7
Dicke Bohnen	K30	9,7
Dill-Senfsauce		10,7
Eisdessert	F18	7
Erbsen und Möhrchen		9
Farmersalat	F18,K30,A2,S5,SÜ8	10,7
Fingermöhrchen	F18	
Gebratene Hähnchenbrust in Geflügelsauce	F5,A2	12,9,7,6,1.1
Gebratener Fleischkäse in Bratensauce	F5	12,9,6,1.1
Gemüse-Knusper-Bagel		9,1.1,1,5
Gemüse-Lasagne		9,7,3,1.1
Gemüsebrühe mit Kräutern		9,3,1.1
Gemüsecremesuppe		9,7
Gurkensalat in Dillrahm		10,7
Hausgemachter Heringsstipp		10,7,4,3
Hühnerfrikassee	A2,S5	9,7,3
Hühnersuppeneintopf	F18,A2	9
Jägersauce	F5,K30	12,9,7,6,1.1
Karottenpuffer		3
Kartoffelpüree	F18	7
Kasselerbraten in Bratensauce	F5,K30,A13,V8,ST4,V29	12,9,6,1.1
Kohlragigemüse	F18	7
Käse- Kräuter- Sauce		7,3
Lauchsuppe m.Hackfleisch & Schmelzkäse	F18	7
Metzgerfrikadelle in Bratensauce	F5	12,9,6,1.1
Möhrencremesuppe		7
Nudeln		3,1.1
Nudeltopf mit Gemüse		9,3,1.1
Obstcocktail	F39,F6	
Petersiliensauce		9,7,3
Pfirsichkompott	F39,F6,A2	
Putenschnitzel		1.1
Rinderbrühe mit Grießnockerln	G10	9,3,1.1
Rindergulasch		9,6,1.1
Rindfleischsuppe mit Wurzelgemüse	G10	9,3,1.1
Sauerkraut	K30,A2	10
Schweineschnitzel	F5	12,9,7,6,3,1.1
Schwenkkartoffeln	K30	
Seelachsfilet		4,1.1
Spaghetti		3,1.1
Spiegelei		3
Spätzle		3,1.1
Tomatensoße	F5	12,9
Vanillejoghurt		7
Vanillepudding	F39,F6	7
Vanillesauce	F39,F6	7
Vollkorn-Spaghetti		1.1

A2=Ascorbinsäure bzw. Ascorbylpalmitat	V8=Carrageen	G10=Glutaminsäure	ST4=Diphosphat
F5=Ammonsulfid-Zuckerulör	A13=Natriumascorbat	G17=Mononatriumglutamat	SÜ8=Saccharin
F6=Annatto, Bixin, Norbixin	F18=Carotin	K20=Kaliumsorbit	V29=Natriumtriphosphat
S5=Citronensäure	F39=Riboflavin	K30=Natriumnitrit	
1.1=Weizengluten	3=Eier und Eierzeugnisse	7=Milch und Milcherzeugnisse	10=Senf und Senferzeugnisse
1.5=Dinkelgluten	4=Fisch und Fischerzeugnisse	(einschließlich Laktose)	12=Schwefeldioxid und Sulfite
	6=Soja und Sojaerzeugnisse	9=Sellerie und Sellerieerzeugnisse	