

VOLL GESCHMACKVOLL

Auf den folgenden Seiten findest Du **exemplarische Wochenspeisepläne**. Wie Du sehen wirst, gibt es bei uns jede Menge Abwechslung auf dem Teller. Da ist eigentlich immer für jeden was dabei.

Darüber hinaus gibt's regelmäßige Highlights wie

... die „**Mediterrane Woche**“ [Köstliches rund ums Mittelmeer]

... die „**Manta Platte**“ [Lecker Currywurst mit Pommes]

... den „**Schnipo Tag**“ [Klassiker: Schnitzel mit Pommes]

und, und, und ...



WOCHENSPEISEPLAN [EXEMPLARISCH]

Wochentag	Tagessuppe	Vollkost	Leichte Vollkost **	Dialysekost	Salzarme Kost	Nachtsch	Salat
Montag	Kräutercremesuppe G, N, 5	Schachlikfleisch A, G, 3, 7 mit Kartoffelrösti und grünem Salat G, J, 7	Putenoberkeule* auf Geflügelsoße A, G, mit Broccoli A, G und Salzkartoffeln	Gemüseschnitzel A, N auf Käsesoße A, G, N, 5 mit Champignonreis G und grünem Salat G, J, 7	Putenoberkeule auf Geflügelsoße G mit Kartoffeln und grünem Salat G, J, 7	Birne mit Schokoladensoße G, H Quarkspeise G	Fleischsalat A, C, J, 1, 2, 3, 7 Tomatensalat J, 7
Dienstag	Ochsenschwanzsuppe A, G	Gyros 4 mit Tzatziki G auf Reisorisotto G, N mit Krautsalat G, J, 7	Kabeljau mit Kräuter-Frischkäse-Kruste* A auf Kräutersoße A, G, J, N, 1, 5 mit Pfannengemüse und Salzkartoffeln	Gnocchi A, C, G pikant gefüllt auf vegetarischer Soße A, G, N mit Salat der Saison G, J, 7	Gyros mit Tzatziki G auf Reisorisotto G mit Salat der Saison G, J, 7	Milchreis G mit Früchten Himbeercreme G, 1	Rotkohlsalat Obstsalat 1, 7
Mittwoch	Currycremesuppe G, 5	Mettendchen 2, 3, 4 auf Sauerkrauteintopf G, 2, 3, 5	Tomatenfleisch* A mit Wachsbohnen G und Kartoffeln	Cannelloni pikant gefüllt A, C, G, N mit Salat der Saison G, J, 7	Dillfleisch G mit Wachsbohnen G und Nudeln A	Rote Grütze mit Sahnesoße G Zitronencreme G	Reissalat C, G, N, 1, 2, 7 Kohlrabisalat 7
Donnerstag	Bouillon mit Nudeln A, C, N	Wirsingroulade A, C, G, J auf Rouladensoße A, G mit Kartoffelpüree G und grünem Salat G, J, 7	Hähnchenschnitzel* A, G auf milder Currysauce A, G mit Möhren G und Kartoffeln	Champignons auf Sahnesoße A, G, N, 5 mit Schupfnudeln A, C, N und grünem Salat G, J, 7	Hähnchenschnitzel auf milder Currysoße G mit Möhren G und Reis	Pudding mit Vanillegeschmack G Pflaumen mit Sahnesoße G	Balkansalat J, 3, 7 Waldorfsalat C, G, N, 1, 7
Freitag	Steinpilzcremesuppe G, 5	Pikantes Reisfleisch* mit Kopfsalat G, J, 7	Seelachs gedünstet* A Senfsoße A, G, N Frühlingsgemüse G, N Salzkartoffeln	Gekochtes Ei auf Senfsoße A, G, N mit Salzkartoffeln und Kopfsalat G, J, 7	Gekochtes Ei auf Senfsoße G, N mit Frühlingsgemüse G und Kartoffeln	Dickmilchdessert G Mandelcreme G, H	Nudelsalat A, C, G, J, 1, 2, 7 Möhrenrohkost
Samstag	—————	Würstchen 2, 3, 5 auf weißer Bohnensuppe G, N, 2, 3, 5	Geflügelfleischbällchen* A Nudelsuppe A, G, N	Nudelsuppe A, G, N	Geflügelfleischbällchen A in einer Nudelsuppe A, G, N	Grießflammerie A, G mit Früchten Schokoladencreme G, H	Broccolisalat C, G, J, 1, 7
Sonntag	Rindfleischsuppe mit Ei A, C, N	Schnitzel A auf Paprikasoße A, G, 2, 7 mit Kaisergemüse A, G und Kartoffeln	Geschnetzeltes vom Kalb* A, G Salzkartoffeln Salat der Saison G, J, 7	—————	Geschnetzeltes vom Kalb G mit Kartoffeln und Salat der Saison G, J, 7	Karamellcreme G, H Fruchtgrütze mit Sahnesoße G	Salat von gelben Bohnen C, G, J, 1, 7

A = Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse (Weizen)
B = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
C = Eier und Eierzeugnisse
D = Fisch und Fischerzeugnisse
E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F = Soja und Sojaerzeugnisse

G = Milch und Milcherzeugnisse
H = Schalenfrüchte / Nüsse
J = Senf und Senferzeugnisse
K = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
L = Lupinen und Lupinerzeugnisse
M = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
N = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

1 = Farbstoff
2 = Konservierungsstoff
3 = Antioxidationsmittel
4 = Geschmacksverstärker
5 = Phosphat
6 = geschwefelt
7 = Süßungsmittel

* ohne Schweinefleisch
** cholesterinarme Kost

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.
Bei weiteren Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen
wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal.



WOCHENSPEISEPLAN [EXEMPLARISCH]

Wochentag	Tagessuppe	Vollkost	Leichte Vollkost **	Vegetarische Kost	Dialysekost	Nachtsch	Salat
Montag	Currycremesuppe A, G, 5	Cordon Bleu vom Schwein A, G, 1, 2, 3 auf Rahmsoße A, G mit Balkangemüse G und Salzkartoffeln	Putengeschnetzeltes * A, G, N mit Reis und grünem Salat G, J, 7	Käsespätzle A, C, G mit Salatteller A, C, G, N, J, 7	Putengeschnetzeltes G, N mit Reis und grünem Salat G, J, 7	Mandelpudding mit Schokostreusel G Pfirsichquark G, H	Porreesalat C, G, J, N Reissalat C, G, N, J, 1, 2, 7
Dienstag	Klare Tomatenkraftbrühe A, C, N	Senfbraten auf Bratensoße A, G, J mit Wachbohnen G und Kartoffeln	Spinatauflauf * C, G, 1, 2 auf Tomatensoße A, G, N mit Salzkartoffeln und Kopfsalat G, J, 7	Champignon-Blätterteig-Tasche A, C, G, N auf Kräuterquark G mit Kopfsalat G, J, 7	Senfbraten auf Bratensoße G, J mit Wachbohnen G und Kartoffeln	Milchreis mit Zimtucker G Sahnepudding mit Fruchtssoße G	Griechischer Salat G, J, 3, 7 Kohlrabisalat J, 7
Mittwoch	Käsecremesuppe A, G, 5	Kasseler G, 2, 3, 4 auf Kasselerjus G mit Sauerkraut G, 2, 3, 5, 7 und Kartoffelpüree G	Geflügelklößchen * A auf milder Currysoße A, G mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat G, J, 7	Kartoffel-Gemüse-Gratin G mit Kopfsalat G, J, 7	Geflügelklößchen A auf milder Currysoße G mit Zucchini Gemüse und Kartoffeln	Götterspeise mit Sahnesoße G, 1 Pistaziencreme G, H, 1	Heringsalat C, G, J Broccolisalat mit Schinkenstreifen C, G, 1, 2, 3, 5, 7
Donnerstag	Bouillon mit Nudeln A, C, N	Paprikamett A mit Spaghetti A und gemischtem Salat G, J, 7	Rinderbraten * N auf Rinderbratensoße A, G, N mit Schwarzwurzeln A, G und Salzkartoffeln	Gemüse-Rösti A, C, G, K auf Frischkäsedipp G mit gemischtem Salat G, J, 7	Rinderbraten N auf Rinderbratensoße G, N mit Schwarzwurzeln G und Kartoffeln	Schokoladenpudding G, H Götterspeise G, 1	Schichtsalat C, N, J, 1, 2, 3, 5, 7 Bunter Salat J, N, 7
Freitag	Karottencremesuppe G, 5	Gebackenes * Rotbarschfilet A, G auf Butter mit Kartoffeln und Salat der Saison G, J, 7	Nudelaufauf mit Gemüse- und Putenstreifen * A, C, G, N, 1, 2, 3, 5 auf Tomatensoße A, G, N mit Salat der Saison G, J, 7	Rührei A, G auf Spinat A, G mit Kartoffeln	Gebackenes * Rotbarschfilet A auf Kräutersoße G, J mit Reis- risotto G und Salat G, J, 7	Schwarzwälder Kirschcreme G Zitronencreme G	Radischenrohkost 7 Spargelsalat C, G, 1, 7
Samstag	—————	Bockwurstchen 2, 3, 5 mit Mexikanischer Bohnensuppe G, N, 2, 3, 5	Rindfleisch * auf Möhreintopf G, N	Möhreintopf G, N	Ragout vom Rind G, N mit Karotten G und Kartoffeln	Grießquarkspeise A, G Rote Grütze G	Schlesische Gurkenhappen 1, 7
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Eierstich A, G, N	Nackenbraten auf Bratensoße A, G, J mit Erbsen und Möhren G und Kartoffeln	Hähnchenbrust* mit Ananas und Käse A, G, 1 überbacken auf Geflügelsoße A, G mit Broccoli A, G und Salzkartoffeln	—————	Nackenbraten auf Bratensoße G, J mit Kartoffeln und Salat der Saison G, J, 7	Herrencreme (mit Alkohol) G Vanillecreme mit Erdbeeren G, H	Möhrensalat C, G, N, 1, 7

A = Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse (Weizen)
B = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
C = Eier und Eierzeugnisse
D = Fisch und Fischerzeugnisse
E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F = Soja und Sojaerzeugnisse

G = Milch und Milcherzeugnisse
H = Schalenfrüchte / Nüsse
J = Senf und Senferzeugnisse
K = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
L = Lupinen und Lupinerzeugnisse
M = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
N = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

1 = Farbstoff
2 = Konservierungsstoff
3 = Antioxidationsmittel
4 = Geschmacksverstärker
5 = Phosphat
6 = geschwefelt
7 = Süßungsmittel

* ohne Schweinefleisch
** cholesterinarme Kost

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.
Bei weiteren Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen
wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal.

