

Speiseplan für den Offenen Mittagstisch

| Montag 22.04.2024 | Dienstag 23.04.2024 | Mittwoch 24.04.2024 | Donnerstag 25.04.2024 | Freitag 26.04.2024 | Samstag 27.04.2024 | Sonntag 28.04.2024 |
|---|---|---|--|---|---|---|
| Nudeln mit Hackfleischsoße, dazu Eisbergsalat mit Essig - Öl Dressing | Gyros mit Tzatziki, dazu Salzkartoffeln u./o. Reis & Krautsalat | Brathering, sauer eingelegt, dazu Bratkartoffeln & bunter Salat | Deftige Lasagne mit Käse überbacken, dazu gemischter Salat | Gedünstete Fischröllchen an Salzkartoffeln & Rahmspinat | Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wurstscheibchen | Mit Senf marinierter Schweinebraten an Kartoffeln & Erbsengemüse, dazu Bratensoße |
| Kcal KJoule 490 2062 | Kcal KJoule 395 1654 | Kcal KJoule 665 2771 | Kcal KJoule 626 2626 | Kcal KJoule 231 967 | Kcal KJoule 235 980 | Kcal KJoule 194 814 |
| Vanillepudding | Currycremesuppe | Pfirsichkompott | Broccolicremesuppe | Waldmeister Götterspeise mit Vanillesoße | Aprikosenjoghurt | Eis "Vanille - Erdbeer" |
| Kcal KJoule 191 825 | Kcal KJoule 1310 5531 | Kcal KJoule 182 766 | Kcal KJoule 418 1749 | Kcal KJoule 196 830 | Kcal KJoule | Kcal KJoule |

Die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der Rückseite. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Anmeldung erbeten einen Tag zuvor unter Tel.-Nr. 0481/ 42130 1060 (Küche)

Zusatzstoffe & Allergene
22.04.2024 - 28.04.2024

Menü 1

| | | | | | |
|---|--------------|---|----------------------|--|-----------|
| Nudeln mit Hackfleischsoße, dazu Eisbergsalat mit Essig - Öl Dressing | 3/4/a/a1 | bunter Salat | | | |
| | | | | Holsteiner Kartoffelsuppe mit | 3/4/i |
| | | Deftige Lasagne mit Kase überbacken, | 3/4/a/a1/c'/f'/g'/m' | Wurstscheibchen | 1/2/12/16 |
| | | dazu gemischter Salat | | | |
| Gyros mit Tzatziki, dazu Salzkartoffeln u./o. Reis & | g | | | Mit Senf mariniertes Schweinebraten | j |
| Krautsalat | | | | an Kartoffeln & | 2/l |
| | 2/3/4/l | Gedünstete Fischröllchen an | 2/12 | Erbsengemüse, dazu | 3 |
| | | Salzkartoffeln & Rahmspinat | 4/g/l' | Bratensoße | 3 |
| Brathering, sauer eingelegt, | 5/a/a1/d | | 2/l | | |
| dazu Bratkartoffeln & | 1/2/l | | | | |

Menü 2

| | | | | | |
|--|--------------|---|-----------------|--|--|
| Grießbrei mit | a/a1/g | | | | |
| Pfirsichkompott | | | | | |
| | | Überbackener Nudel - Schinkenauflauf | 1/2/12/a/a1/c/g | | |
| | | auf Petersiliensoße, dazu | 4/a/f'/g'/m' | | |
| Broccoli in Rahm, mit Kase überbacken | 4/a/f'/g'/m' | gemischter Salat | | | |
| Kartoffeln u./o. Reis | | | | | |
| | | Pikantes Rahmgemüse mit Schafskäsewürfeln, | 3/4 | | |
| | | an Reis u./o. Kartoffeln | i | | |
| Spargel-Kartoffeleintopf | 2/3/c/g/i | | | | |

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Farbstoff, 5 mit Süßungsmittel(n), 6 mit Zuckerart und Süßungsmitteln, 12 mit Phosphat, 16 mit Nitrat, Nitrit, Nitritpökelsalz

Allergene: a Gluten/-erzeugnisse, a1 Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, c Eier/-erzeugnisse, d Fisch/-erzeugnisse, f Soja/-erzeugnisse, g Milch/-erzeugnisse, h Schalenfrüchte/-erzeugnisse, h1 Haselnüsse, h2 Walnüsse, h4 Pekannüsse, h7 Pistazien, h8 Mandeln, i Sellerie/-erzeugnisse, j Senf/-erzeugnisse, k Sesamsamen/-erzeugnisse, l Schwefeldioxid u. Sulfite, m Lupine/-erzeugnisse
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)