

Speiseplan KW 24

Datum	Montag 12.6.2023	Dienstag 13.6.2023	Mittwoch 14.6.2023	Donnerstag 15.6.2023	Freitag 16.6.2023	Samstag 17.6.2023	Sonntag 18.6.2023
Menülinie							
Senioren Vollkost	(Schwein) Kasselerbraten ² Bratensoße Kartoffelstampf ^G Spitzkohlgemüse ^{Aa, G}	(Veggie) Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{Aa, C, G} Champignonrahmsoße ^{G, I} Blattsalat Joghurdressing ^G	(Rind) Wirsingroulade ^{Aa, C, J} Specksoße ² Salzkartoffeln	(Veggie) Milchreis ^G heiße Sauerkirschen	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{Aa, D, G} Remouladensoße ^{1, Aa, C, G, J} Schwäbischer Kartoffelsalat ^{3, J} Gurkensalat ³	(Rind) Kartoffeleintopf ¹ Rindfleischeinlage	(Schwein) Geschnetzeltes Züricher Art ^G Spätzle ^{Aa, C} Möhren-Kohlrabigemüse
Senioren vegetarisch	(Veggie) Käse-Lauch- Kuchen mit Mandeln ^{1, Aa, C, G, I} Kräuterquark ^G	(Veggie) Nudeln ^{Aa} fleischfreie Bolognesesoße ^{1, 3, Ae, I} Chinakohl-Möhren-Mais- Salat Cocktaildressing ^{1, 2, Aa, C, G, I, J}	(Veggie) Waldpilzragout ^{3, G, L} Gnocchi ^{Aa} Brokkoligemüse	(Veggie) Nudeln ^{Aa} Spinat-Käsesoße ^G Eisberg-Beilagensalat Joghurdressing ^G	(Veggie) Blumenkohl- Brokkoli-Auflauf ^{C, G} Bärlauchsoße ^{G, I} Kartoffeln	(Veggie) Weiße Bohnen- Eintopf ¹ Weißkäsewürfel ^G	(Veggie) Spinatklöße in Parmesansoße ^{Aa, C, G} Gemüserais
Dessert	Vanillepudding ^G	Quarkspeise mit Waldbeeren ^G	Rote Grütze Vanillesoße ^G	Joghurtspeise ^G	Obst der Saison	Vollkorn-Grießpudding ^{Aa, G} Waldbeerensoße	Käsekuchen ^{Aa, C, G}

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Rindfleisch, Kartoffeln, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Cavatappi, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

DE-ÖKO-003

