

Speiseplan KW 31

Datum	Montag 1.8.2022	Dienstag 2.8.2022	Mittwoch 3.8.2022	Donnerstag 4.8.2022	Freitag 5.8.2022	Samstag 6.8.2022	Sonntag 7.8.2022
Menülinie							
Suppe	Kartoffel-Cremesuppe ^G	Sellerie-Cremesuppe ^{G, I}	Tomatencremesuppe ^G	Gemüsebrühe ^I	Brokkoli-Cremesuppe ^G		Möhren-Ingwersuppe ^G
Menü 1	Sommerlicher Nudelauflauf ^{Aa, C, G, I} Tomatensoße	Hühnerfrikassee ^G Reis Erbsengemüse	Schweinelachs Rahmsoße ^{G, I} Schmorkartoffeln Mischgemüse	Schweinegeschnetzeltes ^I Spirelli ^{Aa} Blattsalat Essig-Öl-Dressing ^{3, J}	Seehecht gebraten ^{Aa, D} Senf-Dillsoße ^{G, I, J} Kartoffel-Drillinge Eisberg-Gurken-Salat ³	Westfälischer Gemüseintopf ^{2, 3, 5, I, L} Bockwurst ^{2, 3, 8}	Rindergeschnetzeltes Spirelli ^{Aa} Zucchini-gemüse ^G
Menü 2	(Geflügel) Bratwurst ^{8, I, J} Bratensoße ^I Kartoffeln Kohlrabi in Soße ^G	Kartoffeleintopf ^I Bockwurst (Schwein) ^{2, 3, 8}	Schupfnudel- Gemüsepfanne mit Hähnchen ^{Aa, C} Rahmsoße ^{G, I} Gurkensalat Dill ³	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{Aa} Zwiebelsoße ^I Kroketten ^{Aa, C} Brokkoligemüse	Überbackenes Hacksteak ^{Aa, C, G, J} Rahmsoße ^{G, I} Rosmarin-Kartoffeln Buntes Gemüse	Möhreneintopf ^I Rindfleisch Brötchen ^{Aa, Ac, F}	Kasselerbraten ² Bratensoße Kartoffelstampf ^G Sauerkraut ²
Vegetarisch	Gemüsecurry mit Kichererbsen ^G Reis Blattsalat Essig-Öl-Dressing ^{3, J}	Spaghetti ^{Aa} Grünkern- Linsenbolognese ^{1, 3, Ae, I} Blattsalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	Moussaka mit Roggen ^{Ab, Ae, G} Gurkensalat ³	Pfannkuchen mit Gemüse ^{Aa, C, G} Käsesoße ^{1, G, I} Brokkoligemüse	Spirelli Mix ^{Aa} Gemüse-Carbonara ^{1, G, I} Eisberg-Gurken-Salat ³	Linsengemüse ^{3, I} Röstiecken Blattsalat Essig-Öl-Dressing ^{3, J}	Sellerie Gulasch vegan ^I Spirelli ^{Aa} Brokkoligemüse
Dessert	Obst der Saison	Quarkdessert Tiramisu- Art ^{Aa, Ab, Ac, C, G}	Zitronenpudding ^G	Westfälische Pumpnickelcreme ^{F, G}	Erdbeer-Joghurtspeise ^G	Obst der Saison	Marmorkuchen ^{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:

Kartoffeln, Reis, Getreide, Milch, Quark, Joghurt, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Spirelli, Makkaroni, Farfalle