

KW: 33	Hausplan		
	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2	Dessert
Montag 12.08.2024	Hühnerfrikassee mit Karotten, Erbsen und Spargel, anbei <i>(as,cs,fs,gs,js,ps,q) Vollkornreis</i>	Rote-Beete-Puffer, dazu ^(is) Quarkcreme und Kartoffelspalten/Wedges ^(a,aa)	Vanille-Quarkcreme ^(as,cs,gs,p,q)
Dienstag 13.08.2024	FrISChe Bratwurst an Bratensoße dazu ⁽ⁱ⁾ Rahmwirsing und ^(01,04) <i>(as,cs,fs,gs,js,ps,q) Kartoffeln</i>	Gemüsestrudel in ^(a,aa,c,fs,hs,i,p,q) heller Soße, anbei Kartoffelpüree ^(p,q)	Solerodessert mit Maracujasoße <i>(as,cs,gs,hs,p,q)</i>
Mittwoch 14.08.2024	Herzhafter Spitzkohleintopf mit Sellerie, Karotten, Kartoffeln und Geflügelklößchen, dazu ⁽ⁱ⁾ ein Brötchen ^(a,aa,ks)	Bauernomelette mit Kartoffeln, Speck und Eiern, dabei ^(c) Beilagensalat	Bananencreme ^(as,cs,gs,hs,p,q)
Donnerstag 15.08.2024	Schweinenussbraten in ⁽ⁱ⁾ Bratensoße, dazu ⁽ⁱ⁾ bunte Karotten und ⁽⁰¹⁾ Kartoffelpüree ^(p,q)	FrISChe Pfannkuchen mit warmen Kirschen ^(as,c,gs,has,hbs,hcs,hgs,hs,p,q)	Obstsalat
Freitag 16.08.2024	Panierte Scholle in leichter Bechamelsoße, dazu ^(p,q) Kaisergemüse und ^(p,q) Bratkartoffeln ^(p,q)	Überbackene Ofenkartoffel gefüllt mit Zucchini, Tomate und Paprika, dazu ^(02,03) ^(p) Kräuterquark ^(aas,as,is,p,q)	Himbeertraum mit weißen Schokoplättchen ^(p,q)
Samstag 17.08.2024	Graupeneintopf mit Karotten, Sellerie und Kartoffeln, dazu <i>(a,aas,ac,cs,fs,gs,i,js) ein Brötchen</i> ^(a,aa,ks)	Weißer Bohnen Eintopf mit Sellerie, Karotten, Porree und Kartoffeln, dazu ^(as,cs,fs,gs,i,js) ein Brötchen ^(a,aa,ks)	Sahnepudding mit Erdbeersoße ^(as,cs,gs,hs,p,q)
Sonntag 18.08.2024	Westfälisches Rindfleisch in Zwiebelsoße, dazu Kartoffelsalat mit Ei und Gewürzgurke ^(c,p,q)	Geflügelroulade in Rahmsoße, anbei ⁽⁰⁴⁾ ^(as,cs,fs,gs,js,ps,q) Kaisergemüse und ^(p,q) Vollkornreis	Eierlikörcreme mit Topping <i>(as,cs,gs,hs,p,q)</i>

Das Küchenteam wünscht Guten Appetit!

Alle Komponenten frei wählbar.

Alle Menüs können als Fingerfood (mundgerechte Stücke) angeboten werden.

Bei individuellen Wünschen ist jeder Mitarbeiter ansprechbar.

Aufgrund von saisonalen Gegebenheiten sind kurzfristige Änderungen im Speiseplan möglich !

01=mit Farbstoff; 02=mit Konservierungsstoff; 03=mit Antioxidationsmittel; 04=mit Geschmacksverstärker

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse; aa=Weizen; aas=Kann Spuren von Weizen enthalten; ac=Gerste; as=Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten; c=Eier und -erzeugnisse; cs=Kann Spuren von Eier und -erzeugnissen enthalten; fs=Kann Spuren von Sojabohnen und daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten; gs=Kann Spuren von Milch und daraus gewonnenen Erzeugnissen (einschließlich Laktose) enthalten; has=Kann Spuren von Mandeln enthalten; hbs=Kann Spuren von Haselnüssen enthalten; hcs=Kann Spuren von Walnüssen enthalten; hgs=Kann Spuren von Pistazien enthalten; hs=Kann Spuren von Schalenfrüchten (Mandel, Pistazie, Haselnuss, Walnuss, Cashewkern, Pekannuss, Paranuss, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten; i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; is=Kann Spuren von Sellerie und daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten; j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; js=Kann Spuren von Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten; ks=Kann Spuren von Sesamsamen und -erzeugnissen enthalten; l=Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂; p=Milch und Milchprodukte; q=Lactose