

# Speisenkarte vom 29.05. - 04.06.2017

<b>KW 22</b>	<b>Mittagsmenü 1</b>	<b>Mittagsmenü 2</b>	<b>Dessert</b>
<b>Montag, 29.05.</b>	<b>Minihaxen &amp; Nürnberger Rostbratwürstchen (Schwein) mit Sauce (Gluten) Sauerkraut Kartoffelpüree (Milch)</b>	<b>Brokkoli-Nuggets (Gluten) mit weißer Sauce (Gluten, Milch) Salzkartoffeln Möhrensalat mit Zitrone</b>	<b>Quarkspeise (Milch) mit Kirschen</b>
<b>Dienstag, 30.05.</b>	<b>Westfälisches Rindfleisch mit Zwiebelsauce (Senf, Gluten) Kartoffelsalat (Ei) Gewürzgurke</b>	<b>Asiatische Reispfanne (Sellerie) mit Putenbruststreifen Erbsengemüse</b>	<b>Mandelcreme (Milch) mit Krokantstreuseln</b>
<b>Mittwoch, 31.05.</b>	<b>Herzebrocker Stielmuseintopf (Sellerie) mit Bauchfleischeinlage (Schwein)</b>	<b>Minifrikadellen (Schwein / Rind) Nudeln (Gluten, Ei) mit Tomatensauce (Gluten)</b>	<b>Kompott</b>
<b>Donners- tag, 01.06.</b>	<b>Gebackene Hähnchenkeule mit Paprika-Rahmsauce (Gluten, Milch) Reis Apfelkompott</b>	<b>Frische Pfannkuchen (Milch, Ei, Gluten) mit Pflaumen und Zimt-Zucker Beilagensalat</b>	<b>Kokoscreme (Milch) mit Schokotopping</b>
<b>Freitag 02.06.</b>	<b>Gebratenes Schollenfilet (Glut.) mit Speckstippe (Schwein) Salzkartoffeln, Kopfsalat in Zitronenrahm (Milch)</b>	<b>Eieromelette mit Kräutersauce (Gluten, Milch) Buntes Gemüse Kartoffelpüree (Milch)</b>	<b>Fruchtgrütze mit Vanillesauce (Milch)</b>
<b>Samstag, 03.06.</b>	<b>Schnittbohneintopf (Sellerie) mit Mettendchen (Schwein)</b>	<b>Möhreneintopf (Sellerie) mit Fleischbällchen (Schwein)</b>	<b>Mokkapudding (Milch) mit Sahnetuff (Milch)</b>
<b>Pfingst- sonntag, 04.06.</b>	<b>Feine Hühnerbrühe mit Einlage (Sellerie, Ei, Gluten) Rinderroulade "Hausfrauen Art" (Senf, Sellerie, Gluten) Frischer Stangenspargel mit Hollandaise (Gluten, Ei), Petersilienkartoffeln</b>	<b>Feine Hühnerbrühe mit Einlage (Sellerie, Ei, Gluten) Hähnchen-Cordon-Bleu (Gluten, Milch) mit Sauce (Gluten) Zuckerschoten, Reis</b>	<b>Erdbeer-Rhabarber- Dessert mit Schmandhaube (Milch)</b>

**Das Küchenteam wünscht Guten Appetit!**

Kurzfristige  
Änderungen möglich

Alle Komponenten  
frei wählbar

Wir verwenden keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe. Speisen werden unter Verwendung von Jodsalz und Geschmacksverstärker produziert. Süßspeisen, Speisen und Getränke für Diabetiker werden mit Haushaltszucker zubereitet. Weitere Informationen, wie beispielsweise allergieauslösende Lebensmittel oder zu den Nährwerten erhalten Sie durch unsere Mitarbeiterinnen der Hauptküche.