



Speisenplan

vom 07.01.2019 bis 13.01.2019, 2. KW

Wir wünschen allen Kunden einen guten Appetit! (Änderungen sind vorbehalten!)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost						
geröstete Grießsuppe ^{a, i} Schweinerahmgescnetzeltes Zür.Art LVK ^{g, 6} Erbsengemüse Reis Vanillepudding ^{g, 6} (mS)	Kräuterrahmsuppe ^{a, aW, g, 6} Mettenden Grünkohl Dampfkartoffeln ⁷ Zimt Pflaumen Joghurt ^{g, 6} (mS)	Karottencremesup. ^{7, a, aW, g, 6} Kräuterquark ^{g, 6} Dampfkartoffeln ⁷ Karottensalat Obstsalat ^h	Leberspätzle Suppe ⁴ Fleischkäse ^{4, 5, 7} Bratensoße Rahmwirsing ^{g, 6} Dampfkartoffeln ⁷ Waldfruchtjoghurt ^{g, 6} (mS)	Kartoffelcremesuppe ^{4, 7, g, 6} Fischfilet "Müllerin" ^{1, a, aW, c, g, j, 6} Remoulade ^{c, g, 6} Dampfkartoffeln ⁷ Gurkensalat Tagesdessert ^{g, 6}	Westfälischer Möhreintopf ^{7, i} Rote Grütze Becher Fleischklößchen ^{a, c, f} Brot ^a (mS)	Hühnerbrühe/Eierfl. ^{c, i} Geflügel Cordon bleu ^{5, a, aW, g, 6} Estragonsoße Leipziger Allerlei Stampfkartoffel ^{g, 6} Cappuccino Creme ^g
26,1 g F 63,2 g K 33,1 g E 622,8 kcal	52,4 g F 39,6 g K 31,4 g E 757,3 kcal	8,1 g F 58,2 g K 35,9 g E 501,4 kcal	30,7 g F 43,8 g K 28,6 g E 571,7 kcal	37,5 g F 60,4 g K 25,1 g E 691,7 kcal	12,9 g F 84,1 g K 18,6 g E 536,3 kcal	14,2 g F 47,6 g K 49 g E 521,2 kcal
Leichte Vollkost						
geröstete Grießsuppe ^{a, i} Eier gekocht ^c Senfsoße ^{4, a, g, j, 6} Romanesco Gemüse Dampfkartoffeln ⁷ Vanillepudding ^{g, 6}	Kräuterrahmsuppe ^{a, aW, g, 6} Pangasiusfischfilet natur ^d Curcumasoeße ^{4, a, g, 6} Bunte Karottenscheiben Reis Zimt Pflaumen Joghurt ^{g, 6}	Karottencremesup. ^{7, a, aW, g, 6} Schweine-Medaillon ^{4, 7} Apfel-Salbeisoße ⁷ Mangoldgemüse ^{4, g, 6} feine Bandnudeln ^{a, aW, c} Obstsalat ^h	Leberspätzle Suppe ⁴ Quark-Grießauflauf ^{4, a, c, g, 6} Erdbeersoße Waldfruchtjoghurt ^{g, 6}	Kartoffelcremesuppe ^{4, 7, g, 6} Gefüllter Schweinerücken ⁴ Kümmelsoße Rahmschwarzwurzeln ^{4, a, g, 6} Spätzle ^{a, aW, c} Tagesdessert ^{g, 6} (mS)	Tagessuppe ^{g, 6} Rindfleischbolognese ⁷ Gnocchinudeln ^{a, aW, c} Selleriesalat ⁱ Rote Grütze Becher	Hühnerbrühe/Eierfl. ^{c, i} Lamm-Hacksteak ^{a, aW, c} Estragonsoße Kohlrabigemüse ^{4, 7, g, l, 6} Dampfkartoffeln ⁷ Cappuccino Creme ^g
27,8 g F 55,2 g K 30,8 g E 600,7 kcal	24 g F 54,3 g K 27,7 g E 550,6 kcal	21,8 g F 46,5 g K 35,5 g E 513,4 kcal	19,3 g F 80,7 g K 40,8 g E 677 kcal	31,2 g F 70 g K 51 g E 780,1 kcal	19,3 g F 58,7 g K 21,6 g E 501 kcal	10,3 g F 57,1 g K 15,7 g E 390,7 kcal
Vegetarisch						
Bohnensuppe Weiß veget. ^{7, i} Vanillepudding ^{g, 6} Brot	Kräuterrahmsuppe ^{a, aW, g, 6} Chili sin Carne veget. ^{7, f, i} Reis Selleriesalat ⁱ Zimt Pflaumen Joghurt ^{g, 6}	Karottencremesup. ^{7, a, aW, g, 6} Kartoffelkräutertaschen ^{g, 6} Gemüserahmsoeße ^{4, a, g, i, 6} Eisbergsalat ⁷ Kräuter dressing ^{4, c, g, 6} Obstsalat ^h	Leberspätzle Suppe ⁴ Tortellini Vegetarisch ^{a, c} Tomatensahnesoeße ^{7, g, 6} Rohkost-Mixsalat Waldfruchtjoghurt ^{g, 6}	Kartoffelcremesuppe ^{4, 7, g, 6} Zucchini-Kartoffel-Auflauf ^{7, a, g, 6} Sauce Hollandaise ^{4, a, c, g, 6} Rotkrautsalat Tagesdessert ^{g, 6}	Westfälischer veget. Möhreintopf ^{4, 7, g, i, 6} Rote Grütze Becher Brot ^a	Hühnerbrühe/Eierfl. ^{c, i} Apfelasagne ^{7, a, aW, c, g, 6} Vanillesoeße ^{g, 6} Cappuccino Creme ^g
4,9 g F 67,5 g K 15,2 g E 380,8 kcal	8,6 g F 89,4 g K 27,8 g E 557,7 kcal	31,6 g F 51,8 g K 9,2 g E 576 kcal	19,6 g F 83,3 g K 22,9 g E 604,4 kcal	32,6 g F 84,3 g K 17,9 g E 722,4 kcal	4,2 g F 69 g K 6,5 g E 348,7 kcal	kcal
Menü Pasta						
geröstete Grießsuppe ^{a, i} Fischstäbchen ^{a, c, d} Tomatenketchup Nudelsalat ^{4, 7, a, aW, c, g, i, 6} Vanillepudding ^{g, 6}	Kräuterrahmsuppe ^{a, aW, g, 6} Nudel-Hackfleisch-Gratin ^{4, 7, a, c, g, 6} Chinakohlsalat Dress.1000island ^{4, 9, c, g, 6} Zimt Pflaumen Joghurt ^{g, 6}	Karottencremesup. ^{7, a, aW, g, 6} Soße/Tomatenspesto ^{7, 6} Gabelspaghetti ^{a, aW, c} Eisbergsalat ⁷ Kräuter dressing ^{4, c, g, 6} Obstsalat ^h	Leberspätzle Suppe ⁴ Bärlauchsoße ^{4, a, g, 6} Gnocchi ^{a, c} Sticks Karotten KALT Waldfruchtjoghurt ^{g, 6}	Kartoffelcremesuppe ^{4, 7, g, 6} Schinkennudeln (Pute) ^{7, a, c} Sauce Hollandaise ^{4, a, c, g, 6} Salatgurke Tagesdessert ^{g, 6}	Tagessuppe ^{g, 6} Tortellini Bolognese ^{a, c} Tomatensahnesoeße ^{7, g, 6} Selleriesalat ⁱ Rote Grütze Becher	Hühnerbrühe/Eierfl. ^{c, i} Käsespätzle ^{a, c, g, 6} Gurkensalat Cappuccino Creme ^g
56,8 g K 25,1 g E 559,9 kcal	41 g K 35,4 g E 545 kcal	51,4 g K 40,1 g E 623,2 kcal	43,8 g K 22,9 g E 494,5 kcal	70 g K 51 g E 780,1 kcal	83,3 g K 17,3 g E 517,1 kcal	57,1 g K 15,7 g E 390,7 kcal
Menü Süß						
geröstete Grießsuppe ^{a, i} Quarkkeulchen ^{a, c, g, 6} Heidelbeersoße Vanillepudding ^{g, 6}	Kräuterrahmsuppe ^{a, aW, g, 6} Eierpfannkuchen ^{a, aW, c, g, 6} Fruchtsoße Zimt Pflaumen Joghurt ^{g, 6}	Karottencremesup. ^{7, a, aW, g, 6} Kaiserschmarrn/Ros. ^{a, aW, c, g, 6} Apfelvanillesoeße ^{g, 6} Obstsalat ^h	Leberspätzle Suppe ⁴ Hefeklöße ^{a, aW, c, g} Sauerkirschsoße warm Waldfruchtjoghurt ^{g, 6}	Kartoffelcremesuppe ^{4, 7, g, 6} Topfennocken ^{a, c} Erdbeersoße Tagesdessert ^{g, 6}	Tagessuppe ^{g, 6} Topfennudeln ^{aG, aW, b, c, g, h, hHA} Vanillesoeße ^{g, 6} Rote Grütze Becher	Hühnerbrühe/Eierfl. ^{c, i} Schupfnudeln ^{4, a, aW, c, g, 6} Zimtsoße ^{g, 6} Cappuccino Creme ^g
11,6 g F 113,6 g K 17,6 g E 637 kcal	26 g F 87,1 g K 26,3 g E 693,5 kcal	32,7 g F 82,1 g K 21,4 g E 747,5 kcal	19 g F 119 g K 18,3 g E 731,2 kcal	27 g F 92,1 g K 19,6 g E 705,3 kcal	27,6 g F 95,7 g K 23,8 g E 733,7 kcal	30 g F 114,2 g K 24,2 g E 831,1 kcal

Alle Speisen werden in einer Großküche zubereitet und können Spuren von Gluten, Nüssen, Sellerie und Soja enthalten!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (Zahlen) und Allergene (Buchstaben) hängen auf dem Wohnbereich aus!

(mS) = mit Schweinefleisch