

# Menüplan

Woche vom 17.06. bis 23.06.2019

KW. 25 <small>w3</small>	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b> 17.06.2019	Rostbratwurst <sup>(s,e,7,10)</sup> mit Erbsen und Wurzeln, Soße <sup>(1,7)</sup> und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Sellerieschnitzel <sup>(1,3,9)</sup> mit Kräutersoße <sup>(1,7)</sup> und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Stracciatellacreme <sup>(1,7)</sup>
<b>Dienstag</b> 18.06.2019	Pfannkuchen <sup>(1,3,7,8)</sup> mit Fruchtsoße <sup>(1)</sup>	Großer Salatteller mit gebratenen Putenstreifen	Frisches Obst
<b>Mittwoch</b> 19.06.2019	Gebratene Rinderleber mit Zwiebeln, Apfelmus <sup>(c)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(7,12)</sup>	Ofen Kartoffel mit Kräuterquark <sup>(7)</sup>	Joghurt <sup>(7)</sup>
<b>Highlight Essen</b> 20.06.2019	<b>Frischer Spargel mit Schnitzel<sup>(s,1,3)</sup> Hollandaise<sup>(1,3,7,8)</sup> und Kartoffeln<sup>(c,12)</sup></b>	<b>Frischer Spargel mit Schnitzel<sup>(s,1,3)</sup> Hollandaise<sup>(1,3,7,8)</sup> und Kartoffeln<sup>(c,12)</sup></b>	Frische Erdbeeren
<b>Freitag</b> 21.06.2019	Fischfrikadelle <sup>(f)</sup> mit Remoulade <sup>(1,3,7,10)</sup> , und Kartoffelsalat <sup>(10)</sup>	Brokkolibratling <sup>(1,3,9)</sup> mit Remoulade <sup>(1,3,7,9,10)</sup> und Kartoffelsalat <sup>(a,d,3,10)</sup>	Frisches Obst
<b>Samstag</b> 22.06.2019	Kartoffelsuppe <sup>(a,e,9)</sup> mit Wursteinlage <sup>(s)</sup> dazu Brot <sup>(1)</sup>	Karotten- Ingwer Cremesuppe <sup>(1,7,9)</sup>	Quarkspeise <sup>(d,7)</sup>
<b>Sonntag</b> 23.06.2019	Sauerbraten <sup>(r,9)</sup> mit Rotkohl <sup>(d)</sup> , Soße <sup>(r,9)</sup> und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Chinesische Gemüsepfanne <sup>(1,7,9)</sup> mit Sojasoße <sup>(1,6,7)</sup>	Eisdessert <sup>(b,7)</sup>

Änderungen vorbehalten

*Unsere Küche wünscht Ihnen, guten Appetit.*

**Zeiten: Mittagessen: 12:00 – 13:00 Uhr**

**Fleisch Kennzeichnung:** S) Schwein, R) Rind, G) Geflügel, F) Fisch

**Allergene Kennzeichnung:** 1) Getreide, 2) Krebstiere, 3) Eier, 4) Fisch, 5) Erdnüsse, 6) Soja, 7) Milch, 8) Schalenfrüchte, 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesam, 12) Schwefeldioxid und Sulphite, 13) Lupine, 14) Weichtiere

**Zusatzstoffe Kennzeichnung:** a) Konservierungsstoff, b) Farbstoff, c) Antioxidationsmittel, d) Süßungsmittel, e) Phosphat, f) chininhaltig, g) koffeinhaltig, h) Geschmacksverstärker, i) geschwärzt, gewachst, j) gentechnisch verändert

*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.*