































Speiseplan vom 03.04.2023 - 09.04.2023

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	 Kohlrabi Kartoffelgratin mit Mettenden Salzkartoffeln Birnenkompott ^c	Hähnchenschenkel mit Geflügelsoße ¹ Blumenkohl  Salzkartoffeln Birnenkompott ^c	Kohlrabi Kartoffelgratin mit Vegetarischer Bockwurst ^{1,6,a}  Salzkartoffeln Birnenkompott ^c
Dienstag	Rindergulasch ¹  Salzkartoffeln Bohnensalat Stracciatellercreme ⁷	Herzhaftes Rührei ⁷ mit Schnittlauchsoße ^{1,7} Brokkoli  Salzkartoffeln Stracciatellercreme ⁷	Cuxhavener Fischcurry ^{4,9} Salzkartoffeln  Bohnensalat Stracciatellercreme ⁷
Mittwoch	Erbseneintopf ⁹ mit Rauchfleisch ^{c,m}  Beerenjoghurt ⁷	Norddeutsche Kartoffelsuppe ⁹ mit Rindfleisch  Beerenjoghurt ⁷	Bauernsalat mit Oliven, Hirtenkäse ⁷ und kleinem Brötchen ¹ , Joghurtdressing ⁷ Beerenjoghurt ⁷ 
Donnerstag	Currywurst ^{c,h} mit leichter Curry-Tomatensoße  Kartoffelrösti Schokoladenspeise ⁷ mit Vanillesoße ⁷	Bunt Geflügelgulasch ^{1,7}  Kaisergemüse Salzkartoffeln Schokoladenspeise ⁷ mit Vanillesoße ⁷	Gemüsefrikassee ^{1,7} mit vegetarischen Klößchen ^{1,3}  Salzkartoffeln Schokoladenspeise ⁷ mit Vanillesoße ⁷
Freitag	Fischfilet mit Senfmöhren ^{1,3}  Salzkartoffeln Mandarinenquark ⁷	Fischfrikassee mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln  Mandarinenquark ⁷	Gemüsegratin mit Rahmsoße und Salzkartoffeln  Mandarinenquark ⁷
Samstag	Paprika-Tomatensuppe ⁹  mit Kartoffeln und Rindfleisch Edler Früchtemix mit Sahne ⁷	Hörnchensuppe ^{1,3,9} mit jungem Gemüse und Mettbällchen ³  Edler Früchtemix mit Sahne ⁷ 	Paprika-Tomatensuppe ⁹  mit vegetarischen Maultaschen ^{1,3,9} Edler Früchtemix mit Sahne ⁷
Sonntag	Rinderbraten mit deftiger Soße ^{1,7}  Rosenkohl  Salzkartoffeln Eierlikörcreme ⁷	Cordon Bleu ^{1,7,b,c} vom Schwein, feine Soße ^{1,7}  Pariser Karotten  Salzkartoffeln Eierlikörcreme ⁷	Vegetarische Frikadelle ^{1,3,6} mit dunkler Soße ^{1,6,7}  Rosenkohl  Salzkartoffeln Eierlikörcreme ⁷

Vegetarisch 	Allergene:	Erdnüsse ⁵	Senf ¹⁰	Zusatzstoffe:	geschwefelt ^e	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel ⁱ
Fisch 	Glutenhaltige Getreide ¹	Sojabohnen ⁶	Sesamsamen ¹¹	mit Farbstoff ^a	geschwärzt ^f	enthält eine Phenylalaninquelle ^k
Geflügel 	Krebstiere ²	Milch ⁷	Sulfite ¹²	mit Konservierungsstoff ^b	gewachst ^g	mit Nitritpökelsalz ^m
Rindfleisch 	Eier ³	Schalenfrüchte ⁸	Lupinen ¹³	mit Antioxidationsmittel ^c	mit Phosphat ^h	mit Nitrat ⁿ
Schweinefleisch 	Fische ⁴	Sellerie ⁹	Weichtiere ¹⁴	mit Geschmacksverstärker ^d	mit Süßungsmittel ⁱ	

Die Diätahlzeiten wird entsprechend den Kohlenhydrateinheiten portioniert