

## Speiseplan KW 29

Datum	Montag 15.7.2024	Dienstag 16.7.2024	Mittwoch 17.7.2024	Donnerstag 18.7.2024	Freitag 19.7.2024	Samstag 20.7.2024	Sonntag 21.7.2024
<b>Menülinie</b>   <b>Senioren Vollkost</b>	<b>(Geflügel) Rebional Currywurst</b> <sup>8, I, J</sup> <b>Currysoße</b> <sup>3</sup> <b>Ofenkartoffeln</b> <b>Blattsalat</b> <b>Joghurdressing</b> <sup>G</sup>	<b>(Geflügel) Paniertes Hähnchenschnitzel</b> <sup>Aa</sup> <b>Paprikasoße</b> <b>Kartoffelspalten</b> <sup>Aa</sup> <b>Gurkensalat</b> <sup>3, G</sup>	<b>(Veggie) Gemüse-Cevapcici</b> <sup>1, 3, Ad, Ae, C, G, I</sup> <b>Gemüsejus</b> <sup>I</sup> <b>Kartoffeln</b> <b>Blumenkohlgemüse</b> <sup>G</sup>	<b>Kaiserschmarrn</b> <sup>C, G, Ha, Aa</sup> <b>Vanillesoße</b> <sup>G</sup> <b>Rhabarberkompott</b>	<b>(Fisch) Heringsstipp</b> <sup>1, 2, 4, C, D, G, Aa, J</sup> <b>Kartoffeln</b> <b>Eisbergsalat mit Möhren und Mais</b> <b>Essig-Öl-Dressing</b> <sup>3, J</sup>	<b>(Geflügel) Hühnersuppen-eintopf mit Reis</b> <sup>I</sup>	<b>(Geflügel) Thymian-Zitronen-Hähnchen</b> <sup>C, Aa</sup> <b>Kroketten</b> <b>Paprikagemüse</b>
 <b>Senioren vegetarisch</b>	<b>(Veggie) kleine Möhren-Apfelbratlinge</b> <sup>Ad, Ae, C, G, Aa</sup> <b>Kräutersoße</b> <sup>G</sup> <b>Kartoffeln</b> <b>Rote Bete Gemüse</b> <sup>3</sup>	<b>(Veggie) Ravioli</b> <sup>G, Aa</sup> <b>Rebional Tomatensoße geriebener Hartkäse</b> <sup>G</sup> <b>Eisberg-Beilagensalat fruchtige Vinaigrette</b> <sup>3</sup>	<b>(Veggie) Spiralnudeln</b> <sup>Aa</sup> <b>Gemüse-Käse-Soße</b> <sup>G</sup> <b>Chinakohl-Möhren-Mais-Salat</b> <b>Joghurdressing</b> <sup>G</sup>	<b>Aktionsgericht: Bratkartoffeln</b> <b>Blattsalat</b> <b>Sahnedressing</b> <sup>G</sup> <b>Spiegeleier</b> <sup>C</sup>	<b>(Veggie) Sesamdrillinge</b> <sup>K</sup> <b>Kräuterquark</b> <sup>G</sup> <b>Pfannengemüse</b> <b>Eisbergsalat mit Möhren und Mais</b> <b>Essig-Öl-Dressing</b> <sup>3, J</sup>	<b>(Veggie) Minestrone</b> <sup>Aa, I</sup> <b>Potentaknöpfe Einlage</b> <sup>C, G, Aa</sup>	<b>(Veggie) Sellerie-Schnitzel</b> <sup>Aa, I</sup> <b>Grüne Pfeffer-Rahmsoße</b> <sup>G</sup> <b>Kartoffeln</b> <b>Möhren-Apfel-Petersilie-Rohkost</b>
 <b>Dessert</b>	<b>Erdbeer-Joghurtspeise</b> <sup>G</sup>	<b>Rhabarberkompott</b>	<b>Grießpudding</b> <sup>G, Aa</sup>	<b>Rebional Apfelkompott</b>	<b>Quarkspeise mit Pfirsichkompott</b> <sup>G</sup>	<b>Karamellpudding</b> <sup>G</sup>	<b>Rüblükuchen</b> <sup>C, Ha, Aa</sup>

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Rindfleisch, Kartoffeln, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Cavatappi, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

