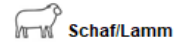
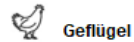
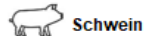




Außenstellen / DKH / JJH / MTH - Speiseplan

mit Herz
für Mensch
und Gott

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	08.06.2026	09.06.2026	10.06.2026	11.06.2026	12.06.2026	13.06.2026	14.06.2026
Vorspeise	Karotten-cremesuppe	Geflügelbrühe ^{A,Aa,D} mit Fadennudeln	Blumenkohl-cremesuppe	Gemüsebrühe mit Eierflocken ^D	Tomatensuppe mit Reis	Spargelcremesuppe	Kraftbrühe mit Fleischklößchen ^D
Gericht 1 <i>Vollkost</i>	Rostbratwurst ^G Thüringer Art Bratenjus Bohnenmix Kartoffelstampf ^{B,H}	Fischragout ^{Aa,B,H,E,G,J,K} Makkaroni ^{Aa}	Geschnetzeltes vom Rind in Rahm ^{A,Aa,B,H,J} Erbsen extra fein ^J Spätzle ^{A, Aa, D}	Schweineschnitzel ^{A,Aa,D} Bratensoße Bratkartoffeln Karottensalat ^{1,2,9}	Seehechtfilet Im Teigmantel ^{A,Aa,E} Kräuterquark ^{B,H} Kartoffelsalat ^{K,1}	Linseneintopf Würstchenscheiben ^J	Rinderbraten ^{B,H} Bratenjus Leipziger Allerlei ^{Aa,B,H,J} Spätzle ^{Aa,D}
Gericht 2 <i>Leichte Vollkost</i>	bunte Reispfanne mit Hähnchenbrust ^{J,K} Geflügelsauce ^J	Kalbsfrikadelle ^{Aa,D} Bratenjus Kohlrabigemüse ^J Gnocchi ^{Aa}	Hühnereintopf mit Reis ^J	Makkaroni ^{A,Aa} Bolognesesoße ^{A,Aa,H,J,12}	Eier in ^D Senf-Rahmsauce ^{A,Aa,B,G,H,J,K} mit Blattspinat ^{A,Aa,B,H,J} und Kartoffelstampf ^{B,H}	Hähnchenbrustfilet ^{A,Aa,3,12} Zitronen- Buttersauce ^{A,Aa,B,H,12} Mangold in Rahm ^{A,Aa,B,H,J} Kartoffelstampf ^{B,H}	Hähnchenrollbraten ^{H,K,3} Bratensoße ^J Pariser Möhren ^{B,H,J} dazu Spätzle ^{A,Aa,D}
Gericht 3 <i>Vegetarisch</i>	Eieromelette ^D Champignonrahmsauce ^{Aa,B,H,J,J,K} Blattspinat ^{Aa,B,H,J} Dampfkartoffeln	3 Kartoffel - Reibekuchen ^{Aa,D} Apfelkompott ^{B,H}	Vegetarische Käse- Fenchel-Pfanne ^{A,Aa,B,H,J} Käse-Basilikumsoße ^{A, Aa, B, G, H} Kartoffeln	Veget. Rotes Curry mit Sojawürfeln & Gemüse ^{A, Aa B, D, G, H, J, 12} Makkaroni ^{A,Aa} Karottensalat ^{1,2,9}	Süßkartoffelcurry ^{B,H,J} mit buntem Gemüse	Vegetarisches Curry mit Quorn ^{A,Aa,B,D,H} und Langkornreis	Veg. Schnitzel ^{A,Aa,D,G,J} Champ. Rahmsauce ^{A,Aa,B,G,H,J,K} Erbsen-Möhren Gem. ^J Tomatenreis ^{J,K}
Nachspeise	Frischobst der Saison	Puddingstrudel Vanille-Schoko ^{B,H}	Frischobst der Saison	Fruchtjoghurt ^{B,H}	Frischobst der Saison	Fruchtkompott	Mousse au Chocolate ^{B,H}



Änderungen vorbehalten. Wünschen Sie genaue Produktinformationen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Wir wünschen einen guten Appetit Ihr Küchen - Team

Im Endprodukt enthaltene Zusatzstoffe und Allergene (gem. Artikel 9(1) c) (EG) 1169/2011)

Zusatzstoffe

Kennzeichnung	Erläuterung
1	mit Konservierungsstoff
2	mit Antioxidationsmittel
3	mit Geschmacksverstärker
4	mit Süßungsmittel
5	mit Süßungsmitteln
6	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
7	mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
8	mit Zuckerarten und Süßungsmittel
9	mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
10	enthält Phenylalaninquelle
11	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
12	mit Farbstoff
13	geschwefelt
14	gewachst
15	geschwärzt
16	mit Phosphat
17	mit Milchpulver
18	mit Molkenpulver
19	mit Milcheiweiß
20	mit Eiklar
21	unter Verwendung von Milch
22	unter Verwendung von Sahne
25	chininhaltig
26	koffeinhaltig
27	Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
28	genetisch verändert
93	unter Verwendung von Alkohol
95	frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen

Allergene

Kennzeichnung	Erläuterung
A	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse
Aa	Weizen und Weizenerzeugnisse
Ab	Gerste und Gerstenerzeugnisse
Ac	Roggen und Roggenerzeugnisse
Ad	Hafer und Hafererzeugnisse
Ae	Dinkel und Dinkelerzeugnisse
Af	Kamut und Kamuterzeugnisse
Ag	Hybridstämme
B	Laktose
C	Krebstiere und -erzeugnisse
D	Eier und -Erzeugnisse
E	Fisch und -erzeugnisse
F	Erdnuss und -erzeugnisse
G	Soja und -erzeugnisse
H	Milch und -erzeugnisse
I	Schalenfrüchte und -erzeugnisse
Ih	Mandeln und Mandelerzeugnisse
Ij	Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse
Ij	Walnüsse und Walnusserzeugnisse
Ik	Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse
Il	Pecannüsse und Pecanusserzeugnisse
Im	Paranüsse und Paranusserzeugnisse
In	Pistazien und Pistazienerzeugnisse
Io	Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse
J	Sellerie und -erzeugnisse
K	Senf und -erzeugnisse
L	Sesamsamen und -erzeugnisse
M	Schwefeldioxid u. Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
N	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse