



# Speiseplan Stammhaus Kaiserswerth



	Montag, 19.08.24	Dienstag, 20.08.24	Mittwoch, 21.08.24	Donnerstag, 22.08.24	Freitag, 23.08.24	Samstag, 24.08.24	Sonntag, 25.08.24
Suppe	Rinderbrühe mit Gemüseeinlage <sup>3,J</sup>	Fruchtkaltschale Mango-Ananas	Blumenkohlcremesuppe <sup>A,A1,B,34</sup>	Fruchtkaltschale Kirsch	Apfel-Sellerie-Suppe <sup>2,8,B,34,J,M</sup>		Mediterrane Gemüsesuppe <sup>A,A1</sup>
Menü 1 Vollkost	Putengeschnetzeltes "süß-sauer" mit Gemüse <sup>4d,A,A1,J</sup> Wildreismischung Chinakohlsalat <sup>2,B,34,M</sup>	Königsberger Klopse Kartoffelpüree <sup>B,34</sup> Rote Bete <sup>4</sup>	Lauch-Kartoffeleintopf <sup>1,2,B,34,K</sup> frische Bratwurst <sup>2</sup> Senf <sup>K</sup>	Chili con Carne Basmatireis	Fischfilet Bordelais <sup>A,A1,E</sup> Rahmspinat <sup>A,A1,B,34</sup> Kräuterkartoffeln	Hühnersuppentopf mit Gemüse und Nudeln <sup>93,A,A1,D,J,M</sup>	"Boeuf bourguignon" Geschmortes Rind mit Speck und Pilzen <sup>93,1,2,B,34,M</sup> Spiralnudeln <sup>A,A1</sup>
Menü 2 Vegetarisch	Kartoffelauflauf mit Paprika, Zucchini und Hirtenkäse <sup>A,A1,B,D,34</sup>	Vegetarischer Burger mit Gemüse und Mozzarella <sup>1,2,4,7,A,A1,B,D,34,H,H4,K</sup> Kartoffelecken <sup>A,A1</sup> Aioli <sup>7,9,D,K</sup>	Folienkartoffel <sup>B,34</sup> gebratene Champignons Kräuterquark <sup>B,34</sup> Kopfsalat mit Himbeerdressing <sup>2,K,M</sup>	Auberginen-Tomatenlasagne mit Parmesan <sup>93,A,A1,B,34,M</sup>	Kaiserschmarrn <sup>A,A1,B,D,34</sup> Apfelmus <sup>2</sup> Vanillesoße <sup>B,34</sup> Preiselbeeren	Käse-Lauchtopf mit Kartoffeln <sup>B,34</sup>	Gemüsefrittata <sup>D,34</sup> Schnittlauchschmand <sup>9,B,34</sup> Tomatensalat <sup>2,M</sup>
Dessert	Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>B,34</sup>	Obstsalat <sup>2</sup> Vanillesoße <sup>B,34</sup>	Mandarinenquark <sup>B,34</sup>	Mandelpudding mit Kirschen <sup>A,A1,B,34</sup>	Beerenjoghurt <sup>B,34</sup>	Schokopudding <sup>B,34</sup> Vanillesoße <sup>B,34</sup>	Eisdessert <sup>7,B,34</sup>
Kaffee / Kuchen	Spritzgebäck <sup>7,A,A1,B,D,G,34</sup>	Marmorkuchen <sup>7,A,A1,D,G</sup>	Puddingstreusel <sup>A,A1,B,D,34</sup>	Gebäck <sup>A,A1,A4,B,D,G,34,H,H2</sup>	Trockenkuchen <sup>7,A,A1,D,H,HI</sup>	Zitronenblechkuchen <sup>A,A1,B,D,34</sup>	Obst-Sahne Kuchen <sup>7,A,A1,B,D,34</sup>
Abendbeilage	Wassermelone <sup>9</sup>	Rohkoststicks mit Dip <sup>B,34</sup>	Fleischsalat <sup>1,2,II,D,K</sup>	Bananenshake <sup>B,34</sup>	Gurkensalat <sup>2,K,M</sup>	Gekochtes Ei <sup>D</sup>	Harzer Käse <sup>34</sup>

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (4d) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (7) mit Farbstoff; (8) geschwefelt; (9) gewachst; (11) mit Phosphat Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A4) Hafer und Hafenerzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (G) Soja und -erzeugnisse; (34) Milch und -erzeugnisse; (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (H1) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (H2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (H4) Cashewnüsse und Cashenuserzeugnisse; (J) Sellerie und -erzeugnisse; (K) Senf und -erzeugnisse; (M) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Als Zwischen- bzw. Spätmahlzeiten stehen Ihnen frisches Obst/Gemüse, Joghurt, Gebäck u.a. zur Verfügung  
 Zum Frühstück/Abendbrot stehen Ihnen Brot, Brötchen, Wurst, Käse, Honig, Marmelade, Quark, Müsli, frisches Obst und sämtliche warme und kalte Getränke zur Verfügung.

Auskünfte zu Sonderkostformen, Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie beim hauswirtschaftlichen Personal.

**Die Menüline 2 ist als passierte Kost verfügbar und anwählbar**

Änderungen sind der Küche vorbehalten.