



Speiseplan Stammhaus Kaiserswerth

	Montag, 19.02.24	Dienstag, 20.02.24	Mittwoch, 21.02.24	Donnerstag, 22.02.24	Freitag, 23.02.24	Samstag, 24.02.24	Sonntag, 25.02.24
Suppe	Rinderbrühe mit Nudeln ^{2,A,A1,B,D,34,J}	Kräutercremesuppe ^{3,7,A,A1,B,34,K}		Kohlrabicremesuppe ^{A,A1,B,34}	Hühnerbrühe mit Eierstich ^{2,A,A1,B,D,34,J}		Champignoncremesuppe ^{2,A,A1,B,34}
Menü 1 Vollkost	Rotweingulasch vom Schwein ^{93,J,K,M} Spiralnudeln ^{A,A1} Apfel-Rote Bete Salat ^{4,K}	Rheinischer Kesselkuchen mit Mettwurst und Pflaumen ^{1,2,B,D,34,M} Apfelkompott ²	Wirsing-Kartoffeleintopf mit Kasser Nacken Senf ^K	Nudelauflauf mit Fenchelwurst, Tomaten und Salbei ^{93,2,A,A1,B,34,M}	Backfisch im Quarkteig ^{A,A1,B,D,E,34} Remoulade ^{2,4,7,D,K,M} Pellkartoffeln gemischter Salat	Käse-Lauchtopf - mit Hackfleisch und Kartoffeln ^{B,34}	Geschmorte Schweineschulter ^{93,J,M} Leipziger Allerlei ^{B,34} Kartoffelpüree ^{B,34}
Menü 2 Leichte Vollkost	Schokoladen-Germknödel ^{A,A1,B,G,34,H,HI} Vanillesoße ^{B,34} Pflaumenkompott ²	Hähnchencurry - mit Gemüse ^K Vollkornreis	Pfannkuchen mit Blaubeeren ^{A,A1,B,D,34} Zimt und Zucker	pochierte Hähnchenbrust Paprikasoße ^{93,4,J,K,M} Stampfkartoffeln ^{B,34}	Gebackener Camembert ^{A,A1,D,34} Preiselbeeren Schwarzbrot ^{A,A2} gemischter Salat	Hühnersuppentopf mit Gemüse und Nudeln ^{93,A,A1,D,J,M}	Geschmorte Schweineschulter ^{93,J,M} Buttererbsen ^{B,34,J} Salzkartoffeln
Menü 3 Vegetarisch	Blätterteigtasche - mit Spinat und Feta ^{7,A,A1,B,D,34} Frischkäsedip ^{B,34}	Gefüllte Süßkartoffel, schwarze Bohnen, Mais, Paprika und Käse ³⁴ Avocado-Dip ^{9,B,34}	Wirsing-Kartoffeleintopf ^{B,34,K} Senf ^K	Vegetarischer Burger mit Gemüse und Mozzarella ^{1,2,4,7,A,A1,B,D,34,H,H4,K} Kartoffelecken ^{A,A1} Aioli ^{7,9,D,K}	Spiegelei ^{7,D} Blattspinat ^{A,A1,B,34,J} Salzkartoffeln	Käse-Lauchtopf - mit Kartoffeln ^{B,34}	Gemüsefrittata ^{D,34} Schnittlauchschmand ^{9,B,34}
Dessert	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{B,34}	Frisches Obst der Saison ⁹	Mandarinenquark ^{B,34}	Mandelpudding - mit Kirschen ^{A,A1,B,34}	Beerenjoghurt ^{B,34}	Heidelbeerquark ^{B,34}	Eisdessert ^{7,B,34}
Kaffee / Kuchen	Gebäck ^{A,A1,A4,B,D,G,34,H,H2}	Trockenkuchen ^{7,A,A1,D,H,HI}	Puddingstreusel ^{A,A1,B,D,34}	Gebäck ^{A,A1,A4,B,D,G,34,H,H2}	Trockenkuchen ^{7,A,A1,D,H,HI}	Zitronen Mousse ^{7,B,34}	Sahnetorte ^{7,A,A1,B,D,34}
Abendbeilage	Fruchtjoghurt ^{7,B,34}	Eiersalat ^{2,7,B,D,34,K,M}	Gemüsebrühe mit Einlage ^J	Tomatensalat ^{2,M}	Nudelsalat ^{1,2,4,7,II,A,A1,B,D,34,K,M}	Fruchtjoghurt ^{7,B,34}	Gekochtes Ei ^D

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit Farbstoff; (9) gewachst; (11) mit Phosphat Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A4) Hafer und Hafererzeugnisse; (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 Cashewnusserzeugnisse; (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