



LUTHERSTIFT  
MEIN ZUHAUSE

# Beispiel Speiseplan



Woche1	Ostermontag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>unsere Suppe</b>	Champignonrahm Suppe <sup>G</sup>	Hühnerbrühe <sup>I</sup> mit Eierstich <sup>G,C</sup>	Gemüsesuppe <sup>G,I,J</sup>	Kürbiscreme Suppe <sup>G</sup>	Brokkoli Suppe <sup>G</sup>	<b>Eintopf</b>	Rinderkraftbrühe mit Flädle <sup>G,Aa,C</sup>
<b>Kräftig &amp; Deftig</b>	Schweinebraten mit Mischpilzsoße und Kräutern dazu Salzkartoffeln 	Hausmacher Frikadelle an Bratensoße mit Salzkartoffeln und Dicken Bohnen 	Pfannkuchen <sup>Aa,C,G</sup> gefüllt mit Gemüseragout <sup>I,G</sup> , Kräuter und Putenstreifen in Käsesoße <sup>G</sup> dazu ein Salat <sup>I,G</sup> 	Gebackenes Schweineschnitzel <sup>Aa,C</sup> an Paprikasoße <sup>I</sup> mit Schwenkkartoffel und Salat <sup>G,I</sup> 	Gedämpftes Seelachsfilet <sup>D</sup> an Zitronen-Senfsoße <sup>G,J</sup> mit Kartoffeln und Grünen Bohnen 	Westfälischer Graupeneintopf <sup>I,Ac</sup> mit Wurzelgemüse und Rauchfleisch Einlage <sup>2</sup> 	Geschmorter Rinderbraten im eigenem Saft <sup>I,J</sup> mit Karottengemüse und Sellerie-Kartoffelstampf <sup>G,I</sup> 
<b>Vegetarisch &amp; Lecker</b>	Vegetarisches Gyros mit Tzazikki und Tomaten-Oregano Reis 	Allgäuer Käsespätzle <sup>Aa,C,G</sup> mit Emmentaler Käse <sup>G</sup> und Röstzwiebeln 	Westfälischer Gemüseintopf mit Wurzelgemüse <sup>I</sup> und grüne Bohnen 	Bami Bratling an Fruchtiger Curry Sauce mit gedämpften Reis 	Westfälische Kartoffel-Puffer <sup>Aa,C</sup> mit Apfelmus 	Vegetarischer Nudeleintopf <sup>Aa,I</sup> mit Julienne Gemüse <sup>I</sup> und Kräutern 	Gemüse-Coucou-Bratlinge <sup>Aa,I,C</sup> an Kräutersoße <sup>G</sup> mit Karottengemüse und Sellerie-Kartoffelstampf <sup>G,I</sup> 
<b>unser Dessert</b>	Frisches Obst	Quark <sup>G</sup> mit Fruchtsoße	Karamellpudding <sup>G</sup>	Ananas Kompott	Beeren-Joghurt <sup>G</sup>	Frisches Obst	Eisdessert <sup>G,C</sup>
<b>Kuchen und Abendbeilage</b>	Butterstuten <sup>C,G,Aa</sup>	Apfel-Zimt Blechkuchen <sup>Aa,C,G</sup>	Schokoladen Blechkuchen <sup>Aa,C,G</sup>	Butter-Vanilleblechkuchen <sup>Aa,C,G</sup>	Zitronen Blechkuchen <sup>Aa,C,G</sup>	Gebäck <sup>Aa,C,G,2,9,Ad,Hb,E</sup>	Mandarin-Käsekuchen <sup>C,G,Aa,2,9</sup>
	Nudel - Käsesalat <sup>Aa,G,C,I</sup> mit Zwiebeln, Lauch und Kräutern		Mixed Pickles <sup>2,9,I</sup> (Eingelegtes Gemüse)		Apfel-Möhren Salat		Mediterraner Gemüsesalat <sup>I,Aa</sup> mit Linsen und Frühlach

Ihr Küchenchef und sein Team wünschen Ihnen einen guten Appetit! Änderungen Vorbehalten!

## Legenden zur Deklaration der Lebensmittel:

### Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff

### Allergene:

A Glutenhaltiges

Getreide:

B Krebstiere

H Schalenfrüchte:

I Sellerie



- 2 mit Konservierungsstoff oder konser
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel oder bei mehrere
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

- Aa Weizen
- Ab Roggen
- Ac Gerste
- Ad Hafer
- Ae Dinkel
- Af Kamut

- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch
- Af Kamut

- Ha Mandel
- Hb Haselnuss
- Hc Walnuss
- Hd Cashewnuss
- He Pecannuss
- Hf Paranuss
- Hg Pistazie
- Hh Macadamianuss/Queenslandnuss

- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupine
- N Weichtiere

**Piktogramme:**



Geflügel



Schwein



Lamm



Fisch



Vegetarisch



Wild



Rind



Vegan

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Allergenen enthalten.

**Legende der Informationen**

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

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.