

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 16.07.	Nudel-Brokkoli- Tomaten-Gratin mit Tymiansoße ^{A,G} Dessert	Gehacktesoße mit Salzkartoffeln und Gurkensalat ^A	Schlemmerpfanne vom Schwein mit Paprika, Mais und Spinalnudeln Dessert ^{A,G}	Salatteller "Neptun" mit geräucherte Lachsstreifen, Senf-Dilldressing und Baguette ^{A,D,G}
Di 17.07.	Linseneintopf mit Kartoffeln, Möhren und Wiener Würstchen Obst	Pizza "Salami" mit Champignons und Käse überbacken, Dessert ^{A,G}	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffeln und ^{A,G} rote Beete	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat, Salatbeilage und Senf ^{A,G,J}
Mi 18.07.	Tortellini mit Knoblauch- Kräutersoße, frischer Salat ^{A,G}	2 Eierkuchen mit Quarkfüllung, Schokoladensoße, Obst ^{A,G}	Hähnchen-Nudeln in Tomaten-Rahmsoße mit Zucchini und Paprika ^{A,G}	Salatteller "Neptun" mit geräucherte Lachsstreifen, Senf-Dilldressing und Baguette ^{A,D,G}
Do 19.07.	Rindfleischeintopf mit Gemüse und Kartoffeln Dessert ^A	Kartoffelauflauf mit Paprika, Champignons und Käse ^{A,G}	Senfkrustenbraten mit Soße, Bohngemüse und Salzkartoffeln ^{A,J}	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat, Salatbeilage und Senf ^{A,G,J}
Fr 20.07.	Kräuterquark mit Salzkartoffeln und Eisbergsalat ^G	Eieromelett gefüllt mit Kochschinkenstreifen, Gemüse und Salzkartoffeln ^{A,G}	Schweineroulade mit Soße, Rotkohl und ^{A,J} Petersilienkartoffeln	Salatteller "Neptun" mit geräucherte Lachsstreifen, Senf-Dilldressing und Baguette ^{A,D,G}
Sa 21.07.		Kartoffelsuppe westfälische Art mit Kasseler und Gemüse Dessert ^{A,I}	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Mischgemüse und Salzkartoffeln ^{A,G,J}	
So 22.07.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	Rahmgulasch mit Blumenkohl und Kartoffeln ^{A,G}	ged. Fischfilet mit Buttermöhren und Reis ^{A,G}	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Speisezusätze • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker
Allergene • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 23.07.	Reiseintopf mit Fleischklößchen Eierstich ^{A,C,I,J} Dessert	3 Kartoffeltaschen mit Käsesoße und buntem Gemüse Obst ^{A,G}	Zwiebelschnitzel mit Bratensoße, Kartoffeln und Wachsbohnenalat ^{A,G}	bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen, Ei, Joghurtdressing und Baguette ^{A,C,G}
Di 24.07.	Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße Reibekäse und Obst ^{A,G,J}	Gyros vom Schwein hausgem. Tzaziki Tomatenreis und Krautsalat ^G	Fischfilet "Bordelaise" mit Kräuter-Senfsoße, Salzkartoffeln und Krautsalat ^{A,G,J}	Quarktöpfchen mit Vanille-Sahnequark, roter Grütze und Einback ^{A,G}
Mi 25.07.	Gemüsesuppe mit Kartoffeln und Schweinefleisch Obst ^{A,C,I}	Rührei mit Rahmporree Salzkartoffeln Obst ^{3,A,G}	Bratwurst mit Soße, Sauerkraut, Salzkartoffeln und Senf ^{3,A,G,J}	bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen, Ei, Joghurtdressing und Baguette ^{A,C,G}
Do 26.07.	Hefeklöße mit Vanillesoße und Kirschen ^{A,G}	Brokkoliauflauf mit Kartoffeln und Käse, Dessert ^{A,G}	Rinderroulade in Soße, Apfelrotkohl ^{3,8,A,J} , Petersilienkartoffeln	Quarktöpfchen mit Vanille-Sahnequark, roter Grütze und Einback ^{A,G}
Fr 27.07.	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und Bauchfleisch, Dessert ^{G,I}	Lasagne mit Hackfleisch- Tomatenfüllung und Käse Dessert ^{A,G}	Hackbraten mit Soße, Kohlrabi-Möhrengemüse und Kartoffeln ^{3,A,D,G,J}	bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen, Ei, Joghurtdressing und Baguette ^{A,C,G}
Sa 28.07.		Kesselgulasch mit Kartoffeln und Paprika Dessert ^{A,J}	Nackenbraten in leichter Senfsoße Blumenkohl ^{3,A,G,J} Petersilienkartoffeln	
So 29.07.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	Hähnchenkeule Möhrengemüse Kartoffeln ^{3,A,G} Obst	Rinderbraten mit Leipziger Allerlei und Thüringer Klößen Obst ^{A,G}	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Speisezusätze • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker
Allergene • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 30.07.	Blumenkohlsuppe mit Rahm, Vollkornbrötchen und Dessert ^A	Geflügelcevapcici in Letschosoße, Erbsen und Reis ^{A,C,G,J}	Fleischkäse mit Bratensoße Salzkartoffeln und Möhrensalat ^{A,G}	bunter Salatteller mit Schinken- und Käsestreifen, Ei und Baguette ^G
Di 31.07.	Vollkornnudeln mit Tomatenwürfeln in Käsesoße Dessert ^{A,G}	Apfelstrudel mit Vanillesoße Obst ^{A,G}	Kotelett natur in Rahm geschmort mit Kartoffelgratin und Obst ^{A,G}	Geflügelsalat mit Mandarinen, Butter und Baguette ^G
Mi 01.08.	Nudelsuppe mit Rindfleisch, Eierstich und Gemüse Dessert ^{A,G}	Schweinebraten in feiner Soße, mit Blumenkohlgemüse und Kartoffeln ^{A,C,J}	geb. Fischfilet mit Dillsoße, Salzkartoffeln und Rotkrautsalat ^{A,G}	bunter Salatteller mit Schinken- und Käsestreifen, Ei und Baguette ^G
Do 02.08.	Quarkkeulchen mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus ^{A,G}	Eieromelett auf Blattspinat mit Salzkartoffeln ^{A,C,G}	Schweinegeschnetzeltes "Stroganoff Art" mit frischen Champignons und Spätzle, Obst ^{A,G,I}	Geflügelsalat mit Mandarinen, Butter und Baguette ^G
Fr 03.08.	Mexikanischer Eintopf mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Knackwurstscheiben ^A	ged. Fischfilet in Zitronensoße und buntem Gemüse Dessert ^{A,G}	Gulasch halb und halb mit Leipziger Allerlei und Klößen ^{A,G}	bunter Salatteller mit Schinken- und Käsestreifen, Ei und Baguette ^G
Sa 04.08.		Nudelsuppe mit Rindfleisch und Eierstich Dessert ^{A,C,G,I}	ged. Hähnchenbrust in Cremesoße, Brokkoli und Reis ^{A,G}	
So 05.08.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	geb. Schollenfilet mit Speck und Zwiebeln Kräutermöhren und Kartoffeln ^{B,A}	Sauerbraten mit Apfelrotkohl und ^{B,A} Petersilienkartoffeln	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Speisezusätze • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker
Allergene • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 06.08.	Gemüse Eintopf Gärtnerin mit Hörnchennudeln, Eierstich und Petersilie ^{A,I} Dessert	Brokkoli-Nussecke mit Holl. Soße und Salzkartoffeln Dessert ^{A,G}	Geflügelleber in Rotweinsauce mit Kartoffelpüree Dessert ^{A,G}	Salatteller "Mexikana" mit Kidneybohnen, Mais, Paprika, Gurke und Tomate, Baguette ^{A,G}
Di 07.08.	ital. Tomatengemüse auf Bandnudeln mit geriebenem Käse Dessert ^{A,G}	Eierkuchen mit Fruchtfüllung und Vanillesauce ^{A,C,G}	Fischfrikadelle mit Kräutersauce, Buttererbsen und Salzkartoffeln ^{A,G}	Quarktöpfchen "Pfirsich Melba" mit Erdbeersauce und Einback ^{A,G}
Mi 08.08.	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu heiße Kirschen ^{A,G}	Gnocchi mit Spinat-Champignon- Frischkäsesauce und Chinakohlsalat ^{A,G,I}	Rindergulasch mit Petersilienkartoffeln und Kohlrabi-Gurkensalat ^{A,G}	Salatteller "Mexikana" mit Kidneybohnen, Mais, Paprika, Gurke und Tomate, Baguette ^{A,G}
Do 09.08.	Steckrübeneintopf mit Kartoffeln und Schweinefleisch Dessert ^{A,G}	Riesenrösti mit Kräuterquark Obst ^G	Asiatische Reispfanne mit Gemüse, Hähnchenbruststreifen und süß-saurer Sauce ^{A,C,J}	Quarktöpfchen "Pfirsich Melba" mit Erdbeersauce und Einback ^{A,G}
Fr 10.08.	Spirelli mit Schinken-Sahnesauce und Salat ^{A,G,I}	ged. Fischfilet in Zitronensauce und buntem Gemüse Dessert ^{A,G}	Krustenbraten mit Schwarzbiersauce Semmelknödelscheiben, und Rosenkohl ^{A,J}	Salatteller "Mexikana" mit Kidneybohnen, Mais, Paprika, Gurke und Tomate, Baguette ^{A,G}
Sa 11.08.		Nudelsuppe mit Rindfleisch und Eierstich Dessert ^{A,C,G,I}	ged. Hähnchenbrust in Cremesauce, Brokkoli und Reis ^{A,G}	
So 12.08.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	ged. Fischfilet mit Dillsauce, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln ^{A,G}	Rinderbraten mit Apfelrotkohl und ^{B,A} Petersilienkartoffeln	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Speisezusätze • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker
Allergene • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere