

## Speiseplan vom 28.10.2024 bis zum 03.11.2024

|                    | Montag,<br>28.10.                                      | Dienstag,<br>29.10.                    | Mittwoch,<br>30.10.                                       | Donnerstag,<br>31.10.                | Freitag,<br>01.11.   | Samstag,<br>02.11.                                  | Sonntag,<br>03.11.  |
|--------------------|--|--|---|--------------------------------------|--|---|---|
| <b>Suppe</b>       | Brätknödelsuppe  | Gemüsecreme-<br>suppe                  | Eierstichsuppe  | Kürbissuppe                          | Nudelsuppe   |   | Leberspätzlesuppe   |
| Zusatzstoffe       |  |  |   |                                      |  |   |   |
| Allergene          | a, i, a1   | a, g, i, a1                            | a, i, a1  | a, g, i, a1                          | a, c, i, a1  |   | a, g, i, j, a1  |
| <b>Mittagessen</b> | Eier in Senfsauce<br>dazu Kartoffeln und<br>Blattsalat | Saure Bohnen mit<br>Spätzle und Saiten | Panierter Seelachs<br>mit Remoulade und<br>Kartoffelsalat | Grießbrei mit<br>Kompott             | Sauerbraten mit<br>Kartoffelknödel und<br>Blaukraut            | Linseneintopf mit<br>Gemüseeinlage und<br>Würstchen | Königsberger<br>Klopse in<br>Kapernsauce dazu<br>Salzkartoffeln und<br>Möhrengemüse |
| Zusatzstoffe       |  |  |   |                                      |  |   |   |
| Allergene          | a, g, a1   | a, c, g, a1                            | a,a1,c,g,i,j,   | a, g, a1                             | a, d, g, j, a1   | a, i, a1  | a, c, g, i, j, a1, a3   |
| <b>Vegetarisch</b> | Nudeln mit<br>Tomatensauce dazu<br>Blattsalat          | Spätzlepfanne                          | Gemüsefrikadelle<br>mit Kartoffelsalat                    | Kartoffelbrei mit<br>Gemüseragout    | Kartoffeltaschen mit<br>Frischkäsefüllung<br>dazu Tomatensalat | Nudelauflauf  | Rosmarinkartoffeln<br>mit Ofentomate  |
| Zusatzstoffe       |  |  |   |                                      |  |   |   |
| Allergene          | g,c,i,   | a, c, g, a1                            | g   | a, f, g, l, a1                       | a, c, g, j, a1, a4   | a, i, a1  | a, c, g, i, j, a1   |
| <b>Nachspeise</b>  | Joghurtdessert   | Nußpudding                             | Windbeutel  | Schokocreme                          | Quarkauflauf   | Fruchtquark   | Eis   |
| Zusatzstoffe       |  |  |   |                                      |  |   |   |
| Allergene          | g  | g                                      | g   | g                                    |  | g   | g   |
| <b>Abendessen</b>  | Restaurationssteller                                   | Frischkäse mit<br>Gurkensalat          | Schwartenmagen<br>fein garniert                           | Käseaufschnitt mit<br>Fruchtcocktail | Rindfleischsalat   | Heringssalat  | Schinkenaufschnitt<br>mit Waldorfsalat  |
| Zusatzstoffe       |  |  |   |                                      |  |   |   |
| Allergene          | a, g, j, k, a1, a2, a3, a4                             | a, c, d, g, i, j, k, a1, a2, a3, a4    | a, c, d, g, i, j, k, a1, a2, a3, a4                       | a, g, k, a1, a2, a3, a4              | a, c, g, j, k, a1, a2, a3, a4                                  | a, g, k, l, a1, a2, a3, a4                          | a, c, g, k, a1, a2, a3, a4  |



Änderungen vorbehalten!  
Falls Ihnen das Mittagessen nicht zusagt, können Sie von 08:00-09:00 Uhr in der Küche auf das vegetarische Gericht wechseln.  
Telefon: 07554 9984- 318 oder 148



Guten Appetit  
Das Küchenteam der Herzogin Luise Residency

