



Speiseplan



Stiftung
„Samariterherberge“

Leben, Wohnen, Arbeiten
für Menschen mit Behinderung

☎ 03420468642/43 ✉ kueche-horburg@wfbm-horburg.de

KW 32

Datum: 03.08.2020 bis 07.08.2020

Änderungen Vorbehalten

Wochentag	Menü I	Menü II
Montag	Hühnernudelsuppe (a,f,g,i,j) mit Gemüseeinlage (9), dazu Pudding (g)	
Dienstag	Leberkäse (a) mit Zwiebelsauce (a,f,g,i,j), dazu Bayrischkraut (a) und Kartoffeln	
Mittwoch	Tortellini (a,c) mit Tomaten- Kräuter - Sauce (a,i), dazu Reibekäse (g) und Obst	
Donnerstag	Hühnchengyros (a,f,g,i,j) mit Tzatziki (a,g) und Reis, dazu Krautsalat	
Freitag	Backfischfilet mit Kartoffelsalat	

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Süßungsmittel, 4 geschwefelt, 5 geschwärzt, 6 Antioxidationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Nitritpökelsalz

Allergene: a Weizengluten, a1 Roggenglutene, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte (einzelne Nussarten werden namentlich benannt), i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeloxid, m Lupinen, n Weichtiere



KW 33

Datum: 10.08.2020 bis 14.08.2020

Änderungen Vorbehalten

Wochentag	Menü I	Menü II
Montag	Gelbe Erbsensuppe (a,f,g,i,j) mit Bockwurst(9) und Kartoffelwürfel, dazu Obst	Blumenkohlcremesuppe (a,f,g,i,j), mit Baguette (a,) und Obst
Dienstag	Rührei (c,g) mit Blumenkohl, Hollandais (a,f,g,i,j) und Kartoffeln	1 Grillkäse (g) mit Mexikanischen Salat, dazu Baguette (a) (Bunte Blattsalate mit Kidney Bohnen, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kräuterdressing (g))
Mittwoch	Putenrahmgeschnitzeltes (a,f,g,i,j) mit Champignons, dazu Spätzle (a,c) und Quarkspeise (g)	Spinat-Käse-Soße mit Spätzle dazu Quarkspeise (g)
Donnerstag	Schweinesteak mit Letcho (g) und Bratkartoffeln (9)	Gemüseschnitzel (a,c) Letcho (g) und Bratkartoffeln (9),
Freitag	Backfisch (a,c,d) mit Schittlauchsauce (a,f,g,i,j) und Kartoffeln, dazu Möhrensalat	Quarkkeulchen (a,c,g) mit Apfelmus

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Süßungsmittel, 4 geschwefelt,
5 geschwärzt, 6 Antioxidationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Nitritpökelsalz

Allergene: a Weizengluten, a1 Roggenglutene, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse,
f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte (einzelne Nussarten werden namentlich benannt),
i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeloxid, m Lupinen, n Weichtiere



Speiseplan



Stiftung
„Samariterherberge“
Leben, Wohnen, Arbeiten
für Menschen mit Behinderung

☎ 03420468642/43 ✉ kueche-horburg@wfbm-horburg.de

KW 34

Datum: 17.08.2020 bis 21.08.2020

Änderungen Vorbehalten

Wochentag	Menü I	Menü II
Montag	Reissuppe mit Hühnerfleisch (a,f,g,i,j) , und dazu Fruchtjoghurt (g)	Italienische Gemüsesuppe (a) mit Gemüse- und Nudleinlage (a,c) und dazu Fruchtjoghurt (g)
Dienstag	1 Hirtenrolle (a,c,g) mit Tatziki und Kartoffelsalat (a,c,i,j)	Käseschnitzel mit mit Tomate Mozzarella überbacken und Kartoffelsalat (a,c,i,j)
Mittwoch	Bolognese (a,f,g,i,j) und Spirelli (a,c), dazu Obst	Nudel (a,c) - Gemüse Gratin mit Tomatensauce (a,f,g,i,j) und dazu Obst
Donnerstag	Paniertes Schweineschnitz (a,c) mit Kohlrabigemüse (a,f,g,i,j) und Kartoffeln	Eierpfannkuchen (a,c,g) mit Apfelmus und Zucker
Freitag	Bratherring (d) mit Bratkartoffeln	Rührei(c,g) mit Bratkartoffeln (9) Tomatensalat

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Süßungsmittel, 4 geschwefelt,
5 geschwärzt, 6 Antioxidationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Nitritpökelsalz

Allergene: a Weizengluten, a1 Roggenglutene, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse,
f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte (einzelne Nussarten werden namentlich benannt),
i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeloxid, m Lupinen, n Weichtiere



Speiseplan



Stiftung
„Samariterherberge“
Leben, Wohnen, Arbeiten
für Menschen mit Behinderung

☎ 03420468642/43 ✉ kueche-horburg@wfbm-horburg.de

KW 35

Datum: 24.08.2020 bis 28.08.2020

Änderungen Vorbehalten

Wochentag	Menü I	Menü II
Montag	Linsensuppe (a,f,g,i,j) mit Rotwurst (9) und dazu Pudding (g)	Pilzcremesuppe (a,f,g,i,j) mit Croutons (a) und dazu Pudding (g)
Dienstag	2 gekochte Eier (c) mit Senfsauce (a,f,g,i,j), Kartoffeln und Rotkohlsalat	Salateller mit Hähnchenbruststreifen, Senfdressing (g,j) und Baguette (a) (Blattsalate, Gurken -, Tomaten -, Karotten und Rotkohlsalat)
Mittwoch	Makkaroni (a,c) mit Schweinegulasch (a,f,g,i,j) dazu Obst	*Ratatouillegemüse (a) mit Rahm - Kräuter Sauce (a,f,g,i,j) , dazu Makkaroni und Obst * franz. Schmorgemüse
Donnerstag	Sülze (a,f,g,i,j) mit Remouladensauce (c,g) und Bratkartoffeln (9)	Blumenkohl - Broccoli Gratin (a,c,g) auf Kartoffelscheiben, dazu Blattsalat
Freitag	Gedünstete Fischroulade (d,i) mit Kräutersaucesauce (a,f,g,i,j) und Kartoffeln, Bohnensalat	Sellerieschnitzel Kräutersaucesauce (a,f,g,i,j) und Kartoffeln, Bohnensalat

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Süßungsmittel, 4 geschwefelt,
5 geschwärzt, 6 Antioxidationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Nitritpökelsalz

Allergene: a Weizengluten, a1 Roggenglutene, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse,
f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte (einzelne Nussorten werden namentlich benannt),
i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeloxid, m Lupinen, n Weichtiere



Speiseplan



Stiftung
„Samariterherberge“
Leben, Wohnen, Arbeiten
für Menschen mit Behinderung

☎ 03420468642/43 ✉ kueche-horburg@wfbm-horburg.de

KW 36

Datum: 31.08.2020 bis 04.09.2020

Änderungen Vorbehalten

Wochentag	Menü I	Menü II
Montag	Möhreneintopf (a,f,i,j) mit Kassler (9)- und Kartoffelwürfel, dazu Schokopudding (g)	Selleriecremesuppe (a,f,g,i,j) mit Brot (a) und dazu Schokopudding (g)
Dienstag	Hähnchencordonbleu mit Rahmsauce (a,c,f,i,j) und Mandelbroccoli (h Mandeln), dazu Kartoffelpüree (g)	1 gebackener Camembert (g) mit Preiselbeeren, dazu gemischter Salat und Ciabatta (a,c,g)
Mittwoch	Wurstgulasch (a,f,i,j), dazu Vollkornspirelli (a, a1,c) und Obst	Vollkornspirelli (a, a1,c) mit Spinat - Käse Sauce(a,g) und Obst
Donnerstag	Schweinebraten mit Bratensauce (a,f,i,j), dazu Mischgemüse und Kartoffeln	4 Eierkuchen (a,c,g) mit Apfelmus
Freitag	Gebackenes Fischfilet (a,d) mit Gemüsereis (h) und Paprikasoße(a,f,g,i,j)	Veg. Bratwurst (a,c) mit Gemüsereis und Paprikasoße (a,f,g,i,j)

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Süßungsmittel, 4 geschwefelt,
5 geschwärzt, 6 Antioxidationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Nitritpökelsalz

Allergene: a Weizengluten, a1 Roggenglutene, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse,
f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte (einzelne Nussorten werden namentlich benannt),
i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeloxid, m Lupinen, n Weichtiere