

Deklarationspflichtige Allergene

- a **Glutenhaltiges Getreide und Stärke**
(Weizen - a¹, Roggen - a², Gerste - a³, Hafer - a⁴, Dinkel - a⁵, Kamut - a⁶ oder Hybrid-Stämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b **Krebstiere und Krebstiererzeugnisse**
- c **Eier und Eierzeugnisse**
- d **Fisch und Fischerzeugnisse**
- e **Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse**
- f **Soja und Sojaerzeugnisse**
- g **Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)**
- h **Schalenfrüchte**
(Mandel - h¹, Haselnuss - h², Walnuss - h³, Cashewnuss - h⁴, Pecannuss - h⁵, Paranuss - h⁶, Pistazie - h⁷, Macadamianuss h⁸, Erdnuss h⁹) — sowie daraus hergestellte Erzeugnisse —
- i **Sellerie und Sellerieerzeugnisse**
- j **Senf und Senferzeugnisse**
- k **Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse**
- l **Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10 mg/kg**
- m **Lupine und Lupinenerzeugnisse**
- n **Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse**
z. B. Schnecken, Muscheln

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 **mit Farbstoff:** z. B. Beta-Carotin in Käse
- 2 **mit Konservierungsstoff:** meist Sorbinsäure oder Benzoesäure, z. B. in Fleischsalat
- 3 **mit Geschmacksverstärker:** meist Glutamat, z. B. in Gewürzmischungen
- 4 **mit Süßungsmittel:** Süßstoffen wie Saccharin, Cyclamat, Aspartam und Acesulfam
- 4 b **mit Zuckerart und Süßungsmittel:** wenn zusätzlich zu Süßungsmitteln noch Zucker in Form von Rohrzucker, Glukose, Fruktose etc. im Lebensmittel verwendet wurde
- 5 **kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken:** bei über 10 % Zuckeralkoholen wie z. B. Sorbit, Mannit
- 6 **enthält Phenylalaninquelle:** bei Zusatz von Aspartam in Lebensmitteln und Tafelsüßen, z. B. in „Cola light“
- 7 **mit Antioxidationsmittel:** Üblich in Fertigsalaten.
- 8 **mit Phosphat:** Stabilisatoren, z. B. in Brühwurst
- 9 **mit Milcheiweiß**
- 10 **koffeinhaltig:** üblich bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken wie z. B. „Cola-Limonade“.
- 11 **chininhaltig:** üblich bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken, z. B. Tonic Water.
- 12 **geschwärzt:** Eisengluconat bzw. -lactat zum Schwarzfärben von Oliven
- 13 **geschwefelt:** evtl. in Meerrettich, Kartoffelhalb-, Kartoffelerzeugnissen, rohem Kartoffelkloßteig, Trockenfrüchten, Säften
- 14 **mit Nitritpökelsalz:** Konservierungsstoff
- 15 **mit Nitrat:** Konservierungsstoff
- 16 **gewachst:** üblich bei Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen.
- 17 **Taurin:** Bitterstoff in Getränken, z. B. Bitter Lemon
- 18 **mit Gelatine:** z. B. in Götterspeisenpulver
- 19 **unter Schutzatmosphäre verpackt**

Änderungen möglich.

Speisenwunschezettel für nächsten Monat:

Sonntags von 11 bis 16 Uhr geöffnet

	Ermäßigt / Vollzahler	
Kleine Portion (vegetarisch)	€ 2,60	€ 3,10
Kleine Portion mit Fleisch	€ 3,00	€ 3,50
Normale Portion (vegetarisch)	€ 3,00	€ 4,00
Normale Portion mit Fleisch	€ 3,50	€ 4,50

*Zu den Speisen gibt es
einen Salat oder ein Dessert.*

**Sebaldsbrücker Heerstraße 42
28309 Bremen**

Villa Wisch

Mittagstisch

Juni 2023



Frühstück:

9:30 – 11:30

Mittagstisch:

12:00 – 14:00

Telefon: 0421 / 98972 - 680

Donnerstag, 01.06.23

Dönerteller mit Krautsalat, Tzatziki (g) und Fladenbrot (a¹)

Gebratenes Ofengemüse mit Krautsalat, Tzatziki (g) und Fladenbrot (a¹)

Freitag, 02.06.23

Fischstäbchen (a¹,d) mit Kartoffelpüree (g) und Rahmwirsing (g)

Paprika-Reispfanne mit Joghurtsauce (g)

Sonntag, 04.06.23

Hähnchenschenkel auf bunter Gemüse-Reispfanne
Valesschnitzel (g) auf bunter Gemüse-Reispfanne

Montag, 05.06.23

Labskaus mit Roter Beete

Bauernfrühstück (c) mit Tomaten und Paprika

Dienstag, 06.06.23

HefeköÙe (a¹) mit Heidelbeeren

Mittwoch, 07.06.23

Pekingsuppe mit Huhn und Fladenbrot (a¹)

Pekingsuppe mit Gemüse und Fladenbrot (a¹)

Donnerstag, 08.06.23

Geschnetzeltes (g) mit Reis

Champignonpfanne (g) mit Reis

Freitag, 09.06.23

Bratfisch (a¹,c,d) mit Kartoffelsalat (c,g)

Italienischer Nudelsalat (a¹) mit Rucola und Cherrytomaten

Sonntag, 11.06.23

Frische Bratwurst mit Kartoffelpüree (g) und Zwiebelgemüse

Vegetarische Bratwurst (f) mit Kartoffelpüree (g) und Zwiebelgemüse

Montag, 12.06.23

Königsberger KlöÙe (c,g) mit Kartoffeln und roter Beete

Tortellini (a¹) mit Käse-Sahne-Sauce (g)

Dienstag, 13.06.23

Kohlrabi-Kartoffelauflauf (g)

Mittwoch, 14.06.23

Grüne Schnippelbohnsuppe (i) mit Kassler (8,14)

Grüne Bohnensuppe (i)

Donnerstag, 15.06.23

Bratnudeln (a¹) mit Hähnchen

Bratnudeln (a¹) mit Ei (c)

Freitag, 16.06.23

Roter Heringssalat (c,d,g) mit Salzkartoffeln

Bauernfrühstück (c,g) mit gemischtem Salat

Sonntag, 18.06.23

Frikadelle (a¹,c,g,j) mit Speckbohnen (8,14) und Kartoffeln

Haferflockenbratling (a⁴,c) mit Prinzessbohnen und Kartoffeln

Montag, 19.06.23

Linsenlasagne (a¹,g)

Dienstag, 20.06.23

Senfsauce (a¹,g) mit Ei (c) und Petersilienkartoffeln

Mittwoch, 21.06.23

Paprikacremesuppe (g) mit Köftebällchen

Paprikacremesuppe mit Falafelbällchen

Donnerstag, 22.06.23**nur mit Vorbestellung**

Spargel mit Sauce Hollandaise (g), Kartoffeln und rohem Schinken (8,14) 6,90€

Spargel mit Sauce Hollandaise (g), Kartoffeln und Räuchertofu (f) 5,90€

Freitag, 23.06.23

Gedünstetes Fischfilet (d) mit Buttermöhren (g) und Reis

Sellerieschnitzel (a¹,c,i) mit gedünsteten Möhren und Reis

Sonntag, 25.06.23

Goulasch mit Nudeln

Pilzgoulasch mit Nudeln

Montag, 26.06.23

Cordon bleu (a¹,c,g,8,14) mit Kroketten (a¹,c) und Buttergemüse (g)

Kohlrabischnitzel (a¹,c) mit Kroketten (a¹,c) und Buttergemüse (g)

Dienstag, 27.06.23

Spiegelei (c) mit Spinat (g) und Kartoffeln

Mittwoch, 28.06.23

Pichelsteiner Eintopf (i) mit Rindfleisch

Pichelsteiner Eintopf (i)

Donnerstag, 29.06.23

Bunter Salat mit Hähnchenbruststreifen

Bunter Salat mit Pilzen und Feta (g)

Freitag, 30.06.23

Nudeln (a¹) mit Lachs-Sahnesauce (d,g)

Nudeln (a¹) mit Gorgonzolasauce (g)

Änderungen vorbehalten.

**Wir wünschen
guten Appetit!**