

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 Eiererzeugnisse**
- 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

September 2023



Frühstück:

9:30 – 11:30

Mittagstisch:

12:00 – 14:00

Telefon: 0421 / 98972 - 680

Freitag, 01.09.23

Fischfrikadelle (d,g) mit gedünsteten Möhren (g),
Salzkartoffeln und Remoulade (c,g)
Falafel (a¹,c) mit gedünsteten Möhren (g),
Salzkartoffeln und Remoulade (c,g)

Sonntag, 03.09.23

Schweinebraten mit Soße, Salzkartoffeln,
Rosenkohl und Bohnensalat
Kartoffelgratin (g) und Bohnensalat

Montag, 04.09.23

Kaiserschmarrn (a¹) mit Heidelbeeren

Dienstag, 05.09.23

Gemüse-Kartoffel-Auflauf (g)

Mittwoch, 06.09.23

Pizza Salami (a¹,g,2,18)
Pizza Margherita (a¹,g)

Donnerstag, 07.09.23

Hühnernudelsuppe (a¹,i) mit Rinderhackklößchen
und Vollkornbaguette (a¹)
Hühnernudelsuppe (a¹,i) mit Eierstich (c,g) und
Vollkornbaguette (a¹)

Freitag, 08.09.23

Fischcurry (d,g) mit Reis
Kichererbsencurry (g) mit Reis

Sonntag, 10.09.23

Gefüllte Zucchini (Rind/Schwein) mit Käse (g)
überbacken, Tomatensoße und Reis
Zucchini-Reispfanne mit Tomatensoße

Montag, 11.09.23

Cremige Kürbispasta (g)

Dienstag, 12.09.23

Kürbis-Kartoffelgratin mit Balkankäse (g)

Mittwoch, 13.09.23

Pfannkuchen (a¹,c,g) mit Apfelmus (7)

Donnerstag, 14.09.23

Chili con Carne (Rind) mit Vollkornbaguette (a¹)
Chili sin Carne mit Vollkornbaguette (a¹)

Freitag, 15.09.23

Fischfilet "Bordelaise" (a¹,d) mit Kartoffelpüree (g)
und Erbsen-Möhrengemüse
Kartoffelpüree (g) mit Spiegelei (c) und
Erbsen-Möhren-Gemüse

Sonntag, 17.09.23

Kasselerbraten (Schwein) mit Sauerkraut,
Salzkartoffeln und Zwiebelsoße (g)
Veggi Bratwurst (f) mit Sauerkraut, Salzkartoffeln
und Zwiebelsoße

Montag, 18.09.23

Spirelli (a¹) mit Rote Linsenbolognese (i) und
geriebenem Hartkäse (1,2,g)

Dienstag, 19.09.23

Milchreis (g) mit Kirschen oder Zucker und Zimt

Mittwoch, 20.09.23

Käse-Knusperschnitte (a¹,c,f,g,i) mit Rahmgemüse (g)
und Petersilienkartoffeln

Donnerstag, 21.09.23

Champignon-Rahmgeschnetzeltes (Geflügel,g) mit
Spätzle (a¹)
Käsespätzle (a¹,g) mit Walnüssen

Freitag, 22.09.23

Fischstäbchen (a¹,d) mit Kartoffelpüree (g) und
Buttergemüse (g)
Rührei (c,g) mit Kartoffelpüree (g) und
Möhrengemüse (g)

Sonntag, 24.09.23

Schnitzel (Schwein) mit Paprika-Rahmsoße und
Kroketten
Vegetarischer Bratling (a¹,c,g) mit
Paprika-Rahmsoße und Kroketten

Montag, 25.09.23

Kartoffeltaschen (a¹,g) mit Kräuterquark (g) und
Gurkensalat

Dienstag, 26.09.23

Kürbissuppe mit Vollkornbaguette (g)

Mittwoch, 27.09.23

Gefüllte Paprikaschote (Rind) in Rahmsoße mit
Salzkartoffeln
Mit Rote Linsen gefüllte Paprikaschote in
Rahmsoße und Salzkartoffeln

Donnerstag, 28.09.23

Gebratenes Ofen-Kartoffel-Gemüse mit Krautsalat,
Tsatsiki (g)

Freitag, 29.09.23

Fischnuggets (a¹,d) mit Kartoffel-Möhrepüree (g)
und Tomatensalat
Paprika-Reispfanne mit Joghurt-Dip (g)

Änderungen vorbehalten.

***Wir wünschen
guten Appetit!***