

SPEISEPLAN vom 17.07.17 bis 23.07.17

ÖFFNUNGSZEITEN: Mo. – Fr. 11.30 – 13.30 Uhr

** Sa. + So. nur nach vorheriger Voranmeldung unter (02 81) 106-2010 bis Fr. 14.00 Uhr

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Suppe	Tomatensuppe	Kerbelsuppe	Zucchini- suppe	Blumenkohlsuppe	Brokkolisuppe		Spargelsuppe
Menü 1 Vollkost	Chinesische Gemüsepfanne mit Soja ² , Reis, Paprika-Kraut- Salat 	Spießbraten, Soße, Bohnen, ^{1,2} Salzkartoffeln	Gulaschsuppe mit Brötchen	Schweinekotelette mit warmem Speckkartoffel- salat, ^{1,2} Senf	Bratwurst ^{1,16} Soße, Vichykarotten, Kartoffelpüree	Schnittbohnen- Eintopf mit Bockwurst ^{1,2}	Lachsfiletwürfel Kräutersoße, auf gebratenem Gemüse, Bandnudeln
	ca. 571 Kcal	ca. 798 Kcal	ca. 604 Kcal	ca. 671 Kcal	ca. 597 Kcal	ca. 618 Kcal	ca. 610 Kcal
Menü 2 leichte Vollkost	Hähnchen- brustfilet, Tomatensoße, Bandnudeln, Salat ⁵ 	Marinierte  Putenbrustwürfel auf gebratenem Gemüse, Provencial-Soße, Käsepolenta	Seelachs- filet mit  Tomaten-Käse- Kruste, Mondial- Gemüse Kartoffelpüree	Puten- fleischkäse mit ^{1,2,12} Soße, Kohlrabi, Salzkartoffeln 	Fischfilet mit Senfsoße, Kartoffeln, Salat ⁵ 	Chinakohl- Eintopf mit Schinken- streifen ^{1,2,3,16}	Putenmedaillon mit Sesam und Birne, buntes Kartoffelpüree Blattsalat ⁵ 
	ca. 474 Kcal	ca. 623 Kcal	ca. 504 Kcal	ca. 609 Kcal	ca. 494 Kcal	ca. 294 Kcal	ca. 435 Kcal
Menü 3 vege- tarisch	Tortellini „Ricotta Spinat“ Käsesoße, Salat ⁵	Buntes Pfannen- Gemüse, Curry-Zartweizen, Kräuterquark, Salat ⁵	Käsespätzle und Blattsalat ⁵	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce ⁵	Pellkartoffeln mit Kräuterquark, Tomatensalat ⁵	Chinakohl- Eintopf 	Gemüsestrudel ² mit Brokkoli und Salzkartoffeln
	ca. 520 Kcal	ca. 594 Kcal	ca. 561 Kcal	ca. 823 Kcal	ca. 416 Kcal	ca. 210 Kcal	ca. 773 Kcal
Dessert	Grieß- Pudding	Aprikosen- Quarkspeise	Karamell- Pudding	Schokoladen- Creme	Quark mit Schokolade	Frisches Obst	Eis

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmitteln, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Süßungsmittel, 5 mit Süßungsmittel, 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 7 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 8 mit Zuckerarten und Süßungsmittel, 9 mit Zuckerarten und Süßungsmittel, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 mit Farbstoff, 13 geschwefelt, 14 gewachst, 15 geschwärzt, 16 mit Phosphat, 17 mit Milchpulver, 18 mit Molkenpulver, 19 mit Milcheiweiß, 20 mit Eiklar, 21 unter Verwendung von Milch, 22 unter Verwendung von Sahne.
Wir verwenden jodiertes Speisesalz.



Die mit dem Olivenzweig gekennzeichneten Speisen entsprechen der Empfehlung für Mediterrane Küche

Sie können zwischen den Portionsgrößen klein und normal wählen – teilen Sie Ihren Wunsch einfach der Menüassistentin mit.