

SPEISEPLAN vom 19.06.17 bis 25.06.17

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	Zucchinisuppe	Blumenkohlsuppe	Brokkolisuppe		Spargelsuppe
Menü 1 Vollkost	Heringshappen ^{1,6} in Apfel-Zwiebelsoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln ca. 750 Kcal	Maccaroni Bolognese (mit Rindfleisch), gemischter Salat ⁵ ca. 681 Kcal	Sojawürfel in grüner Pfeffersoße, Salzkartoffeln, Gurkenhappen ¹² Vegan ca. 400 Kcal	Griechischer Bauernsalat, ¹² Körnerbrötchen ⁵ ca. 395 Kcal	Jägerschnitzel, ^{1,2} Leipziger Allerlei Salzkartoffeln ca. 613 Kcal	Wirsing-Eintopf mit Putenkassler-Streifen ^{1,2, 16} ca. 312 Kcal	Kräuternackenbraten, Sommergemüse, Salzkartoffeln ca. 576 Kcal
Menü 2 leichte Vollkost	Hühnerfrikassee mit Reis und Salat ⁵ ca. 588 Kcal	Hoki-Fischfilet mit Kräutersoße, Spinat Kartoffelpüree ca. 522 Kcal	Hähnchenkeule, ³ Apfelmus, ² Salzkartoffeln ca. 708 Kcal	Rinderragout Bremer Art, Möhren, Salzkartoffel ca. 527 Kcal	Fischfilet mit Gemüse-Käsekruste, Schmorkartoffeln, Salat ⁵ ca. 546 Kcal	Kartoffel-Suppe mit Bockwurst ^{1,2} ca. 316 Kcal	Hähnchengeschnetzeltes in Apfelmöhrensoße Petersilien-Kartoffeln, Salat ⁵ ca. 543 Kcal
Menü 3 vegetarisch	Schupfnudelpfanne mit Basilikum-Sahne-Soße, bunter Salat ⁵ ca. 633 Kcal	Tellerrösti mit buntem Gemüse, überbacken Salat ⁵ ca. 546 Kcal	Nudeln mit Tomatenpesto, gebratene Zucchini, Blattsalat ⁵ ca. 793 Kcal	Grießbrei mit Zimt und Zucker, Kompott ca. 665 Kcal	Frühlingsrolle mit Soße, Reis, Krautsalat ca. 660 Kcal	Kartoffel-Suppe ca. 222 Kcal	Bunter Gemüseteller Hollandaise, Petersilien-Kartoffeln ca. 518 Kcal
Dessert	Vanille-Pudding	Kirsch-Quarkspeise	Mocca-Creme	Mandel-Pudding	Zimt-Quarkspeise	Frisches Obst	Eis

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 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 Molkepulver, 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.