

# SPEISEPLAN vom 24.07.17 bis 30.07.17

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
<b>Suppe</b>	Tomatensuppe	Kerbelsuppe	Zucchini- suppe	Blumenkohlsuppe	Brokkolisuppe		Spargelsuppe
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Heringshappen <sup>1,6</sup> in Apfel- Zwiebelsoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln  ca. 750 Kcal	Maccaroni Bolognese (mit Rindfleisch), gemischter Salat <sup>5</sup>  ca. 681 Kcal	Sojawürfel in grüner Pfeffersoße, Salzkartoffeln, Gurkenhappen <sup>12</sup>   ca. 400 Kcal	Griechischer Bauernsalat, <sup>12</sup> Körnerbrötchen <sup>5</sup>   ca. 395 Kcal	Jägerschnitzel <sup>1,2</sup> , Leipziger Allerlei Salzkartoffeln  ca. 613 Kcal	Wirsing- Eintopf mit Putenkassler- streifen <sup>1,2, 16</sup>  ca. 312 Kcal	Kräuter- nacknbraten, Sommergemüse, Salzkartoffeln  ca. 576 Kcal
<b>Menü 2 leichte Vollkost</b>	Hühner- frikassee mit Reis und Salat <sup>5</sup>   ca. 588 Kcal	Hoki- Fischfilet mit Kräutersoße, Spinat Kartoffelpüree   ca. 522 Kcal	Hähnchenkeule, <sup>3</sup> Apfelmus, <sup>2</sup> Salzkartoffeln   ca. 708 Kcal	Rinderragout Bremer Art, Möhren, Salzkartoffeln  ca. 527 Kcal	Fischfilet mit Gemüse- Käse-Kruste, Schmorkartoffeln, Salat <sup>5</sup>   ca. 546 Kcal	Kartoffel- Suppe mit Bockwurst <sup>1,2</sup>  ca. 316 Kcal	Hähnchen- geschnetzeltes in Apfelmöhrensoße Petersilien- Kartoffeln, Salat <sup>5</sup>   ca. 543 Kcal
<b>Menü 3 vege- tarisch</b>	Schupfnudel- pfanne mit Basilikum- Sahne-Soße, bunter Salat <sup>5</sup>  ca. 633 Kcal	Tellerrösti mit buntem Gemüse, überbacken Salat <sup>5</sup>  ca. 546 Kcal	Nudeln mit Tomatenpesto, gebratene Zucchini, Blattsalat <sup>5</sup>  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
<b>Dessert</b>	Vanille- Pudding	Kirsch- Quarkspeise	Mocca- Creme	Mandel- Pudding	Zimt- Quarkspeise	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.**