

SPEISEPLAN vom 26.06.17 bis 02.07.17

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	Blumenkohl- suppe	Brokkolisuppe		Spargelsuppe
Menü 1 Vollkost	Gebackenes Fischfilet mit Remoulade, 2,4,6 Bohngemüse, Kartoffeln ca. 827 Kcal	Jägerpfanne, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln Vegan ca. 412 Kcal	Möhren- Eintopf mit Bratwurst 16 ca. 712 Kcal	Goldmakrelen- filet auf  Zartweizen- Gemüse-Risotto, Kräutersoße, Salat 5 ca. 854 Kcal	Frikadelle 20 mit Rahmlauch und Kartoffelpüree ca. 521 Kcal	Linsen- Eintopf mit Mettwurst  1,2 ca. 403 Kcal	Cordon bleu, 1,2,12 Leipziger Allerlei, Soße Hollandaise Petersilien- Kartoffeln ca. 669 Kcal
Menü 2 leichte Vollkost	Putengulasch an gebratenem Gemüse, Hörnchennudeln  ca. 617 Kcal	Hähnchenbrustfilet mit Currysoße, Reis  Salat 5 ca. 465 Kcal	Bunter Gemüse- Nudelaufbau mit Putenschinken- Streifen, 1,2,16 Salat 5  ca. 560 Kcal	Rinder- geschnetzeltes, Kaisergemüse, Salzkartoffeln ca. 495 Kcal	Gebratenes Seelachsfilet mit Tomaten- Gemüsesoße, Bandnudeln, Salat 5  ca. 546 Kcal	Gemüse- Eintopf mit Geflügelwiener  1,2,16 ca. 418 Kcal	Putenrollbraten mit Thymiansoße, Blumenkohl, Petersilien- Kartoffeln  ca. 464 Kcal
Menü 3 vege- tarisch	Spinat-Knusper- Medaillons, Rahm- Champignons, Kartoffelpüree ca. 641 Kcal	Schwäbische Maultaschen mit gemischtem Salat 5 ca. 786 Kcal	Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung, Vanillesauce 5 ca. 577 Kcal	Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, Salat 5 ca. 589 Kcal	Vegan Gemüsepfanne Süß-sauer, Curryreis, gemischter Salat 5 ca. 433 Kcal	Gemüse- Eintopf Vegan ca. 308 Kcal	Zigeuner-Vollkorn- Röstling 1,8 Bearnaise, mit Kartoffelpüree, Salat 5 ca. 588 Kcal
Dessert	Mandarinen- Pudding	Pfirsich- Quarkspeise	Kompott	Sahne- Pudding	Erdbeer- 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 übermäßigen 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.