









SPEISEPLAN vom 11.09.17 bis 17.09.17

ÖFFNUNGSZEITEN: Mo. – Fr. 11.30 – 13.30 Uhr

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

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Suppe	Tomatensuppe <small>GI</small>	Kerbelsuppe	Zucchini-suppe <small>GI</small>	Blumenkohlsuppe <small>GI</small>	Brokkolisuppe <small>GI</small>		Spargelsuppe <small>GI</small>
Menü 1 Vollkost	Sojastreifen in Curry-Fruchtsoße <small>So, 12</small> Reis, Salat, <small>5</small> 	Eieromelette <small>GI, La, E</small> mit Champignonrahm <small>La</small> Pfannengemüse, Petersilien-Kartoffeln 	Gebackener Leberkäse <small>1,2</small> mit Zwiebelsoße, Schnittbohnen in Rahm <small>La</small> Salzkartoffeln	Bunte Blattsalate in Himbeeressig-dressing, geb. Fetakäse <small>GI, La</small> Brötchen <small>GI</small> 	Fischfilet  mit Sesamkruste <small>GI</small> Kräutersoße <small>La</small> Petersilien-kartoffeln, Salat <small>La, 5</small>	Bunter Kichererbsen-Gemüseintopf mit Mettwursteinlage <small>1,2</small>	Schnitzel <small>GI</small> Soße, Leipziger Allerlei, Petersilien-kartoffeln
	ca. 400 Kcal	ca. 597 Kcal	ca. 640 Kcal	ca. 657 Kcal	ca. 723 Kcal	ca. 592 Kcal	ca. 565 Kcal
Menü 2 leichte Vollkost	Seelachsfilet <small>F</small> mit Bärlauchsoße <small>La</small> Spinat <small>La</small> Kartoffeln,	Geflügelbratwurst <small>La</small> Se mit Rahmsoße <small>La</small> Kohlrabi <small>La</small> Salzkartoffeln	Bandnudeln <small>GI, E</small> in Broccoli-Käse-Soße <small>La</small> Putenkasseler streifen, <small>1,2,16</small> Salat <small>5 La</small> 	Putenkeule, Wachsbohnen, Salzkartoffeln	Rindergulasch mit Nudeln <small>GI, E</small> gemischter Salat <small>La, 5</small>	Kohlrabi-Eintopf <small>La</small> mit Schinkenstreifen <small>1,2,3,16</small> 	Gebratene Hähnchenbrust mit Soße, Blumenkohl, Kartoffeln 
	ca. 488 Kcal	ca. 485 Kcal	ca. 498 Kcal	ca. 552 Kcal	ca. 678 Kcal	ca. 399 Kcal	ca. 532 Kcal
Menü 3 vegetarisch	Kartoffel-Gnocchi <small>GI, E</small> mit Artischocken, Spargel, Tomatensoße, Salat <small>La, 5</small>	Buntes Ofengemüse auf Champignon-Risotto, Salat <small>La, 5</small>	Gemüse-Couscouspfanne mit Kräuterdipp <small>La</small> Salat <small>La, 5</small>	 Spaghetti <small>GI</small> , mit hausgemachtem Ruccolapesto, gebr. Paprika, Salat, <small>5</small>	Rührei <small>La, E, Se</small> Rahmspinat <small>La</small> und Kartoffelpüree <small>La</small>	Kohlrabi-Eintopf <small>La</small>	Fetakäse gebacken, <small>GI, La, E</small> <small>12</small> Mischgemüse und Kartoffeln
	ca. 800 Kcal	ca. 564 Kcal	ca. 563 Kcal	ca. 777 Kcal	ca. 550 Kcal	ca. 322 Kcal	ca. 847 Kcal
Dessert	Nougat-Creme <small>La</small>	Mandarinen-Quarkspeise <small>La</small>	Schokoladen-Creme <small>La</small>	Mandel-Creme <small>La, Nü</small>	Quark mit Schokolade <small>La</small>	Frisches Obst	Eis <small>12, La</small>

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Antioxidationsmitteln, 3 Geschmacksverstärker, 5 mit Süßungsmittel, 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 8 mit Zuckerart 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., Wir verwenden jodiertes Speisesalz.

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

Allergenkennzeichnung: E Eier, F Fisch, GI Gluten, Ke Krebstiere, La Lactose, Lu Lupinen, Nü Nüsse, Se Sellerie, Sf Senf, So Soja, SO2 Schwefeldioxid, Ssa Sesam.
Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten oder Unverträglichkeiten leiden, informieren Sie die Küche

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