














# SPEISEPLAN vom 18.09.17 bis 24.09.17

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
<b>Suppe</b>	Tomatensuppe <small>GI</small>	Kerbelsuppe	Zucchini-suppe <small>GI</small>	Blumenkohlsuppe <small>GI</small>	Brokkolisuppe <small>GI</small>		Spargelsuppe <small>GI</small>
<b>Menü 1 Vollkost</b>	 Schweinebraten mit Soße, Bayrisch Kraut <sup>1,2</sup> Kartoffelknödel  ca. 763 Kcal	 Nürnberger Rostbratwurst, <sup>2, La</sup> Senf, Sauerkraut <sup>1,2</sup> Kartoffelpüree <sup>La</sup>  ca. 765 Kcal	 Bayrischer Leberkäse <sup>1,2</sup> Zwiebelsoße, Schupfnudeln <sup>GI, E</sup> Gurkenhappen <sup>12,</sup>  ca. 708 Kcal	 Schweinehaxe <sup>2, So</sup> warmer Speck- kartoffelsalat <sup>1,2, Sf</sup> Senf  ca. 655 Kcal	 Schweingulasch mit Speck <sup>1,2</sup> und Champignons, Rösti-Ecken, Bohnensalat <sup>5</sup>  ca. 689 Kcal	 Bayrische Kartoffelsuppe <sup>La</sup> mit Speckstreifen <sup>1,2,</sup>  ca. 368 Kcal	 Wildragout mit Pilzen, Rotkohl <sup>8</sup> Semmelknödel <sup>GI,</sup> <sup>La, E</sup>  ca. 530 Kcal
<b>Menü 2 leichte Vollkost</b>	 Puten- geschnetzeltes in Curry-Frucht- Sauce <sup>La 12</sup> Reis, <sup>4</sup> Salat <sup>La, 5</sup>  ca. 600 Kcal	Seelachsfilet in Kräutersoße <sup>La</sup> Petersilien- kartoffeln, Salat <sup>La, 5</sup>   ca. 422 Kcal	Hähnchenkeule <sup>3</sup> mit Soße, Salzkartoffeln, Apfelmus <sup>2</sup>  ca. 590 Kcal	Königsberger Klopse in Kapernsoße <sup>La</sup> Salzkartoffeln, Rote Bete  ca. 497 Kcal	Schlemmerfilet Bordelaise, Balancegemüse, Kartoffelpüree <sup>La</sup>   ca. 514 Kcal	Hühner- Reis- Eintopf  ca. 368 Kcal	Rinderbraten mit Soße, Brokkoli, Salzkartoffeln  ca. 594 Kcal
<b>Menü 3 vege- tarisch</b>	Spätzlepfanne <sup>GI, E</sup> mit Pilzen und buntem Gemüse, Eisbergsalat <sup>La, 5</sup>  ca. 761 Kcal	Milchreis <sup>La</sup> mit Kirchsoße <sup>5</sup>  ca. 622 Kcal	Gemüse- Sojacurry mit Sesamreis, Salat <sup>5</sup>   ca. 528 Kcal	Gebackene  Ofenkartoffeln auf Tomaten und Kräutern, Tzaziki <sup>La 5</sup> bunter Salat <sup>La, 5</sup>  ca. 509 Kcal	Schleifennudeln <sup>GI</sup> Blattspinatsoße <sup>La</sup> Salat <sup>La, 5</sup>  ca. 607 Kcal	Bunter Gemüse- Eintopf   ca. 308 Kcal	Gemüseschnitzel mit Käsesoße <sup>La</sup> Püree <sup>La</sup> Apfel-Möhren- Rohkost <sup>5</sup>  ca. 613 Kcal
<b>Dessert</b>	Mocca- Creme <sup>La</sup>	Quark mit Fruchtcocktail <sup>La, 12</sup>	Pfirsich- Creme <sup>La</sup>	Schokocreme mit Vanillesauce <sup>La</sup>	Vanille- Quarkspeise <sup>La</sup>	Frisches Obst	Eis <sup>12, La</sup>

**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.

**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**

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!**