


SPEISEPLAN vom 12.02.18 bis 18.02.18

ÖFFNUNGSZEITEN: Mo –Fr 11.30 – 13.30 Uhr

** Sa + So nur nach vorheriger Voranmeldung unter (02 81) 106 2010 bis Fr. 14 Uhr

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 Vollkost	Grünkohleintopf ^{La} mit Mettwurst ^{1,2}	Vegan Chinesische Gemüsepfanne ^{2, 8} Süß-Sauer mit Soja, ² Reis, Salat	Brathering ^{2, F, Sf, GI} mit Röstkartoffeln und Gurkenhappen ^{Sf, 5}	Kotelette ^{GI, E, La} mit Senf, Dicke Bohnen ^{La} , ^{1,2} Salzkartoffeln	Gulaschsuppe mit Brötchen ^{GI}	Weißer Bohnen-Eintopf ^{1,2 La} mit Bockwurst ^{1,2} ^{Se, Sf}	Kräuter-Nackenbraten mit Soße, Kohlrabi in Rahm ^{La} Kartoffelpüree ^{La}
	ca. 488 Kcal	ca. 426 Kcal	ca. 533 Kcal	ca. 620 Kcal	ca. 602 Kcal	ca. 625 Kcal	ca. 435 Kcal
Menü 2 leichte Vollkost	Hokifischfilet mit Kräutersoße ^{La} Kartoffelpüree ^{La} Salat	Putenbraten mit Soße, Blumenkohl ^{La} und Salzkartoffeln	Rinder-geschnetzeltes auf gebratenem Gemüse und Kräuterreis	Hähnchenbrustfilet in Pfirsichsoße mit Kräutergemüse und Zartweizen ^{GI}	Fischfilet mit Tomaten-Käsekruste ^{F, La} Balancegemüse und Kartoffelpüree ^{La}	Chinakohl-Eintopf ^{La} mit Schinkenstreifen ^{1,2,3,12}	Hähnchenkeule, mit Soße, Kartoffeln und Salat ^{La}
	ca. 488 Kcal	ca. 426 Kcal	ca. 591 Kcal	ca. 601 Kcal	ca. 557 Kcal	ca. 294 Kcal	ca. 677 Kcal
Menü 3 vegetarisch	Käsespätzle ^{GI, E, La} mit Blattsalat ^{La}	Zigeuner-Vollkornröstling ^{1,6, 12 GI, E, Sf} Rahm-champignons ^{La} und Kartoffeln	Fetakäse mit Spinat in Landteig ^{La, GI, E, 12} Reis, Bearnaise, ^{La, E} Krautsalat	Kaiserschmarrn ^{GI, E, La} mit Vanillesauce ^{La}	Lasagne ^{GI, E} mit roten Linsen in Tomatensoße ^{GI, E} bunter Salat in Essig-/ Öl-Dressing ⁵	Chinakohl-Eintopf ^{La}	Gemüsestrudel ^{GI, La, E, Se} mit Salzkartoffeln, Salat ^{La}
	ca. 526 Kcal	ca. 666 Kcal	ca. 730 Kcal	ca. 743 Kcal	ca. 795 Kcal	ca. 250 Kcal	ca. 760 Kcal
Dessert	Griß-Pudding ^{La, GI}	Aprikosen-Quarkspeise ^{La}	Karamell-Pudding ^{La}	Schokoladen-Creme ^{La}	Zimt-Quarkspeise ^{La}	Frisches Obst	Eis ^{La, 12}
<p>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Geschmacksverstärker, 5 mit Süßungsmittel, 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 8 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, Wir verwenden jodiertes Speisesalz.</p>					<p>Allergenkennzeichnung: E Eier, F Fisch, GI Gluten, Ke Krebstiere, La Lactose, Lu Lupinen, Nü Erdnüsse / Schalenfrüchte, Se Sellerie, Sf Senf, So Soja, SO2 Schwefeldioxid, Ssa Sesam.</p>		
<p>Die mit dem Olivenzweig  gekennzeichneten Speisen entsprechen der Empfehlung für Mediterrane Küche.</p>					<p>Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten oder Lebensmittel Allergien leiden, informieren Sie die Küche.</p>		