









SPEISEPLAN vom 19.02.18 bis 25.02.18

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
Menü 1 Vollkost	Kleine Hacksteaks ^{GI, E} mit ital. Soße, Gartengemüse, Kräuter-Kartoffelpüree ^{La} 	Heringshappen ^{1,6, La, E, F, Sf} in Apfel-Zwiebelsoße, grüne Bohnen ^{La} und Salzkartoffeln 	Erbsen-Eintopf ^{La, 1,2} mit Bockwurst ^{1,2, Se, Sf}	Bratwurst ¹⁶ Zwiebelsoße, ^{La} Rosenkohl, ^{La} Salzkartoffeln	Schweineschnitzel mit Paprikasoße ^{GI 1,2} Röstiecken und Bohnensalat ^{1,2}	Wirsing-Eintopf ^{La} mit Putenkasslerstreifen ^{1,2, 12} 	Putensteak  Gemüse-Käsekruste ^{Se} Kräutersoße ^{La} Buntes Kartoffelpüree ^{La, Se} Blattsalat ^{La}
	ca. 640 Kcal	ca. 750 Kcal	ca. 624 Kcal	ca. 597 Kcal	ca. 691 Kcal	ca. 450 Kcal	ca. 663 Kcal
Menü 2 leichte Vollkost	Hühnerfrikassee ^{La} mit Broccoli, Reis ^{La}	Maccaroni ^{GI} , Bolognese ^{Se} (Rindfleisch), gemischter Salat ^{La}	Seelachsfilet ^F in Kräutersoße, ^{La} Petersilienkartoffel, Salat ^{La} 	Putenragout mit buntem Gemüse und Hörnchennudeln ^{GI, E} 	Hähnchenbrust in Apfelsoße, ² Zartweizen, ^{GI} Salat ^{La} 	Kartoffel-Suppe ^{La 1,2} mit Würstchen ^{1,2 Se, Sf}	Rinderbraten ^{Sf, Se} Blumenkohl, Kartoffeln
	ca. 598 Kcal	ca. 681 Kcal	ca. 489 Kcal	ca. 617 Kcal	ca. 519 Kcal	ca. 400 Kcal	ca. 594 Kcal
Menü 3 vegetarisch	Schupfnudelpfanne ^{GI, E} , mit Basilikum-Sahne-Soße ^{La} Blattsalat ^{La}	Tellerrösti mit buntem Gemüse überbacken ^{La, E} Salat ^{La}	Bunter Gemüseteller mit Hollandaise ^{La, E} Petersilienkartoffeln	Frühlingsrolle ^{La GI, E, So, Se} mit Soße, ⁸ Reis ^{La} und Krautsalat	Grießbrei ^{La, GI} mit Kompott	Wirsing-Eintopf ^{La}	Spinatmedaillons ^{GI, La, E, Se} mit Käsesoße ^{La} Püree ^{La} Apfel-Möhrenrohkost
	ca. 633 Kcal	ca. 546 Kcal	ca. 492 Kcal	ca. 676 Kcal	ca. 663 Kcal	ca. 320 Kcal	ca. 650 Kcal
Dessert	Vanille-Pudding ^{La}	Kirsch-Quarkspeise ^{La}	Mocca-Creme ^{La}	Mandel-Pudding ^{La, Nü}	Schokoladen-Quarkspeise ^{La}	Frisches Obst	Eis ^{La, 12}
<p>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Geschmacksverstärker, 5 mit Süßungsmitteln, 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 8 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, 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>		