










SPEISEPLAN vom 22.05.17 bis 28.05.17

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	Blumenkohlsuppe	Brokkolisuppe		Spargelsuppe
Menü 1 Vollkost	Gebackenes Fischfilet mit Remoulade ^{2,4,6} Bohngemüse, Kartoffeln	Jägerpfanne, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln 	Möhren- Eintopf mit Bratwurst ¹⁶	Rinder- geschnetzeltes, Petersilien- kartoffeln, Salat ⁵ 	Frikadelle ²⁰ mit Rahmlauch und Kartoffelpüree	Linsen- Eintopf mit Mettwurst ^{1,2} 	Cordon bleu ^{1,2,12} Leipziger Allerlei, Sauce Hollandaise, Petersilien- kartoffeln
	ca. 827 Kcal	ca. 412 Kcal	ca. 712 Kcal	ca. 480 Kcal	ca. 521 Kcal	ca. 403 Kcal	ca. 669 Kcal
Menü 2 leichte Vollkost	Putengulasch an gebratenem Gemüse, Hörnchennudeln 	Hähnchenbrustfilet mit Currysoße, Reis Salat ⁵ 	Bunter Gemüse- Nudelauflauf mit Putenschinken- streifen ^{1,2,16} Salat ⁵ 	Rinder- geschnetzeltes, Kaisergemüse, Salzkartoffeln	Gebratenes Wildlachsfilet mit Tomaten- Gemüesoße, Bandnudeln, Salat ⁵ 	Gemüse- Eintopf mit Geflügelwiener ^{1,2,16}	Putenrollbraten mit Thymiansoße, Blumenkohl, Petersilien- Kartoffeln
	ca. 617 Kcal	ca. 465 Kcal	ca. 560 Kcal	ca. 495 Kcal	ca. 546 Kcal	ca. 418 Kcal	ca. 464 Kcal
Menü 3 vege- tarisch	Spinat-Knusper- Medaillons, Rahm- champignons, Kartoffelpüree	Schwäbische Maultaschen mit gemischtem Salat ⁵	Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung, Vanillesauce ⁵	Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, Salat ⁵	Gemüsepfanne Süß-sauer, Curryreis, Gemischter Salat ⁵ 	 Gemüse- Eintopf	Zigeuner- Vollkorn- Röstling ^{1,8} Bearnaise, Kartoffelpüree, Salat ⁵ 
	ca. 641 Kcal	ca. 786 Kcal	ca. 577 Kcal	ca. 589 Kcal	ca. 433 Kcal	ca. 308 Kcal	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 Süßungsmitteln, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 mit Farbstoff, 13 geschwefelt, 14 gewachst, 15 geschwärzt, 16 mit Phosphat, 17 mit Milchpulver, 18 mit Molkenpulver, 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.