

# SPEISEPLAN vom 11.12.17 bis 17.12.17

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
<b>Suppe</b>	Tomatensuppe <small>Gl</small>	Kerbelsuppe	Zucchinisuppe <small>Gl</small>	Blumenkohlsuppe <small>Gl</small>	Brokkolisuppe <small>Gl</small>		Spargelsuppe <small>Gl</small>
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Kleine Hacksteaks <small>Gl, E</small> mit ital. Soße, Gartengemüse, Kräuter-Kartoffelpüree <small>La</small>	Heringshappen <small>1,6, La, E, F, Sf</small> in Apfel-Zwiebel-Soße, grüne Bohnen <small>La</small> und Salzkartoffeln	Erbsen-Eintopf <small>La, 1,2</small> mit Bockwurst <small>1,2, Se, Sf</small>	Bratwurst <small>16</small> Zwiebelsoße, <small>La</small> Rosenkohl, <small>La</small> Salzkartoffeln	Schweineschnitzel mit Paprikasoße <small>Gl 1,2</small> Rösti-Ecken und Bohnensalat <small>1,2</small>	Wirsing-Eintopf <small>La</small> mit Putenkasslerstreifen <small>1,2, 12</small>	Putensteak <small>12</small> Gemüse-Käsekruste <small>Se</small> Kräutersoße, <small>La</small> buntes Kartoffelpüree, <small>La, Se</small> Blattsalat <small>La</small>
	ca. 640 Kcal	ca. 750 Kcal	ca. 624 Kcal	ca. 597 Kcal	ca. 691 Kcal	ca. 450 Kcal	ca. 663 Kcal
<b>Menü 2 leichte Vollkost</b>	Hühner-frikassee <small>La</small> mit Romanesco, Reis <small>La</small>	Maccaroni <small>Gl</small> , Bolognese <small>Se</small> (Rindfleisch), gemischter Salat <small>La</small>	Seelachsfilet <small>F</small> in Kräutersoße, <small>La</small> Petersilienkartoffeln, Salat <small>La</small>	Putenragout mit buntem Gemüse und Hörnchennudeln <small>Gl, E</small>	Hähnchenbrust in Apfelsoße, <small>2</small> Zartweizen, <small>Gl</small> Salat <small>La</small>	Kartoffel-Suppe <small>La 1,2</small> mit Würstchen <small>1,2 Se, Sf</small>	Rinderbraten <small>Sf, Se</small> Broccoli, Kartoffeln
	ca. 598 Kcal	ca. 681 Kcal	ca. 489 Kcal	ca. 617 Kcal	ca. 519 Kcal	ca. 400 Kcal	ca. 594 Kcal
<b>Menü 3 vegetarisch</b>	Schupfnudelpfanne <small>Gl, E</small> , mit Basilikum-Sahne-Soße <small>La</small> Blattsalat <small>La</small>	Tellerrösti mit buntem Gemüse überbacken <small>La, E</small> Salat <small>La</small>	Bunter Gemüseteller mit Hollandaise <small>La, E</small> Petersilienkartoffeln	Frühlingsrolle <small>La Gl, E, So, Se</small> mit Soße, <small>8</small> Reis <small>La</small> und Krautsalat	Grießbrei <small>La, Gl</small> mit Kompott	Wirsing-Eintopf <small>La</small>	Spinatmedaillons <small>Gl, La, E, Se</small> mit Käsesoße <small>La</small> Püree <small>La</small> Apfel-Möhren-Rohkost
	ca. 633 Kcal	ca. 546 Kcal	ca. 492 Kcal	ca. 676 Kcal	ca. 663 Kcal	ca. 320 Kcal	ca. 650 Kcal
<b>Dessert</b>	Vanille-Pudding <small>La</small>	Kirsch-Quarkspeise <small>La</small>	Mocca-Creme <small>La</small>	Mandel-Pudding <small>La, Nü</small>	Schokoladen-Quarkspeise <small>La</small>	Frisches Obst	Eis <small>La, 12</small>

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:** 1 Konservierungsstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Geschmacksverstärker, 5 mit Süßungsmitteln, 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.

**Allergenkennzeichnung:** E Eier, F Fisch, Gl Gluten, Ke Krebstiere, La Lactose, Lu Lupinen, Nü Erdnüsse / Schalenfrüchte, Se Sellerie, Sf Senf, So Soja, SO2 Schwefeldioxid, Ssa Sesam.

Die mit dem Olivenzweig



gekennzeichneten Speisen entsprechen der Empfehlung für Mediterrane Küche.

Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten oder Lebensmittel Allergien leiden, informieren Sie die Küche.