

SPEISEPLAN vom 09.10.17 bis 15.10.17

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 Gl	Kerbelsuppe	Zucchinisuppe Gl	Blumenkohlsuppe Gl	Brokkolisuppe Gl		Spargelsuppe Gl
Menü 1 Vollkost	Kasseler ^{1,2} mit Senfsoße Sauerkraut Kartoffelpüree ^{La} ca. 626 Kcal	Vegan Sojawürfel in Pfeffersoße ^{So} Petersilien- kartoffeln, Gurkenhappen ^{Sf, 5} ca. 343 Kcal	Linsen- Eintopf ^{La, 1,2} mit Bockwurst ^{1,2} ca. 544 Kcal	Cevapcici ^{Gl} (Rindfleisch) mit Tzaziki ^{La} Djuvecreis, Krautsalat ca. 513 Kcal	Gebackenes Seelachsfilet ^{F; Gl, La} Sf mit Remoulade ^{2,5,6, 12, E, Sf} Bohngemüse und Kartoffeln ca. 794 Kcal	Speckpfannkuchen ^{1,2 Gl, E,} mit Kräuterdip ^{La} Blattsalat ^{La} ca. 787 Kcal	Rinder- Saftgulasch mit Rosenkohl und Kartoffeln ca. 587 Kcal
Menü 2 leichte Vollkost	Bunte Fischpfanne ^{La} Petersilien- kartoffeln und Blattsalat ^{La} ca. 440 Kcal	Marinierte Putenbrustwürfel ^{So,} auf gebratenem Gemüse, Provencalische Soße, Käsepolenta ca. 560 Kcal	Hähnchen- brustfilet mit Currysoße ^{La, 5, 12} Reis ^{La} Salat ^{La} ca. 436 Kcal	Schweine- Geschnetzeltes „Züricher Art“ Möhren, Kartoffeln ca. 546 Kcal	Rinderhackfleisch- pfanne mit mediterrane Gemüse, Zartweizen ^{Gl} ca. 623 Kcal	Kohlrabi- Eintopf ^{La} mit Schinkenstreifen ^{1,2,3,12} ca. 399 Kcal	Putenrollbraten mit Thymiansoße, Kaisergemüse ^{La} Petersilien- kartoffeln ca. 479 Kcal
Menü 3 vege- tarisch	Gemüsefrikadelle ^{Se} mit Ratatouille- Gemüse, Kartoffeln ca. 499 Kcal	Schwäbische Maultaschen ^{Gl, E, La} mit gemischtem Salat ^{La} ca. 786 Kcal	Vegan Spaghetti ^{Gl} mit Basilikumpesto, gebratene Champignons, gem. Salat ca. 706 Kcal	Semmelknödel ^{Gl,} E ^{La} mit Pilzrahmsauce ^{La} Salat ^{La} ca. 541 Kcal	Vegan Gemüseragout mit Currysoße ^{So,} Reis und gemischtem Salat ca. 511 Kcal	Kohlrabi- Eintopf ^{La} ca. 322 Kcal	Zigeuner- Vollkorn- Röstling ^{1,6 12, Gl, E,} Sf mit Kartoffelpüree ^{La} Salat ^{La} ca. 646 Kcal
Dessert	Mandarinen- Pudding ^{La}	Pfirsich- Quarkspeise ^{La}	Kompott	Sahne- Pudding ^{La}	Erdbeer- Quarkspeise ^{La}	Frisches Obst	Eis ^{La, 12}

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 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, Gl Gluten, Ke Krebstiere, La Lactose, Lu Lupinen, Nü Erdnüsse / Schalenfrüchte, Se Sellerie, Sf Senf, So Soja, SO2 Schwefeldioxid, Ssa Sesam.

Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten oder Lebensmittel Allergien 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.

SPEISEPLAN vom 09.10.17 bis 15.10.17

ÖFFNUNGSZEITEN: Mo. – Fr. 11.30 – 13.30 Uhr

**** Sa. + So. nur nach vorheriger Voranmeldung unter (02 81) 106-2010 bis Fr. 14.00 Uhr**

