

SPEISEPLAN vom 04.12.17 bis 10.12.17

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
Suppe	Tomatensuppe Gl	Kerbelsuppe	Zucchini-suppe Gl	Blumenkohlsuppe Gl	Brokkolisuppe Gl		Spargelsuppe Gl
Menü 1 Vollkost	Grünkohl- Eintopf La mit Mettwurst 1,2	Chinesische Gemüsepfanne 2, 8 Süß-Sauer mit Soja, 2 Reis, Salat Vegan	Brathering 2, F, Sf Gl mit Röstkartoffeln und Gurkenhappen Sf, 5	Kotelette Gl, E, La mit Senf, Dicke Bohnen La, 1,2 Salzkartoffeln	Gulaschsuppe mit Brötchen Gl	Weißer Bohnen- Eintopf 1,2 La mit Bockwurst 1,2 Se, Sf	Kräuter- Nackenbraten mit Soße, Kohlrabi in Rahm La Kartoffelpüree La
	ca. 613 Kcal	ca. 483 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 La	Putenbraten mit Soße, Blumenkohl La und Salzkartoffeln	Rinder- geschnetzeltes auf gebratenem Gemüse und Kräuterreis	Hähnchen- brustfilet in Pfirsichsoße mit Kräutergemüse und Zartweizen Gl	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 vege- tarisch	Käsespätzle Gl, E, La mit Blattsalat La	Zigeuner- Vollkornröstling 1,6, 12 Gl, E, Sf Rahmchampignons La und Kartoffeln	Fetakäse mit Spinat in Landteig La, Gl, E, 12 Reis, Bearnaise, La, E Krautsalat	Kaiserschmarrn Gl, E, La mit Vanillesauce La	Lasagne Gl, E mit roten Linsen in Tomatensoße Gl, E bunter Salat in Essig-/ Öl- Dressing 5	Chinakohl- Eintopf La	Gemüsestrudel Gl, La, E, Se mit Salzkartoffeln, und Salat La
	ca. 526 Kcal	ca. 666 Kcal	ca. 730 Kcal	ca. 743 Kcal	ca. 795 Kcal	ca. 250 Kcal	ca. 760 Kcal
Dessert	Grieß- Pudding La, Gl	Aprikosen- Quarkspeise La	Karamell- Pudding La	Schokoladen- Creme La	Zimt- 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 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.