











# SPEISEPLAN vom 09.04.18 bis 15.04.18

ÖFFNUNGSZEITEN: Mo –Fr 11.30 – 13.30 Uhr

\*\* Sa + So nur nach vorheriger Voranmeldung unter (02 81) 106 2010 bis Fr. 14 Uhr

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
<b>Menü 1</b> Vollkost	Wirsingroulade <small>La, E, Sf</small> mit Soße und Salzkartoffeln	 Porree- Eintopf <small>La</small> mit Rinderhackfleisch	 Sojastreifen Süß-Sauer <small>So</small> mit Gemüwestreifen <small>Se</small> Curryreis 	Spiralnudeln <small>Gl, E</small> in Blattspinatsoße <small>La</small> Salat <small>La</small> 	Bratwurst, <sup>16</sup> Senf, Rotkohl, <sup>6</sup> Kartoffelpüree <small>La</small>	Schnittbohnen- Eintopf <small>La 1,2</small> mit Bockwurst <sup>1,2</sup>	Schweine- schnittzel - Cordon-Bleu, <small>1,2, Gl, La, E</small> Hollandaise <small>La, E</small> , Leipziger Allerlei, Petersilien- Kartoffeln
	ca. 548 Kcal	ca. 572 Kcal	ca. 318 Kcal	ca. 531 Kcal	ca. 602 Kcal	ca. 618 Kcal	ca. 669 Kcal
<b>Menü 2</b> leichte Vollkost	 Fischfilet mit Bärlauchsoße <small>La</small> Kartoffeln, Salat <small>La</small>	Rinder- geschnetzeltes, Blumenkohl <small>La</small> Salzkartoffeln	Königsberger Klopse <sup>E</sup> in Kapernsoße <small>La</small> Kartoffeln, Rote Bete <sup>5</sup>	Hähnchenkeule, Soße, Schwarzwurzeln <sup>2</sup> <small>La</small> Kartoffeln	 Fischfilet in Senfsoße <small>La</small> Kartoffeln und Salat <small>La</small>	Hühner- Reis- Eintopf	 Marinierte Wildlachs- filetwürfel <sup>F</sup> auf Kräutersoße <small>La</small> Broccoli, Bandnudeln <small>Gl, E</small>
	ca. 438 Kcal	ca. 493 Kcal	ca. 558 Kcal	ca. 669 Kcal	ca. 494 Kcal	ca. 368 Kcal	ca. 611 Kcal
<b>Menü 3</b> vege- tarisch	Kartoffelgnocchi <sup>E</sup> mit Artischocken, Spargel, Tomatensoße Salat <small>La</small>	Gebratene Gemüsescheiben auf Curry- Zartweizen <sup>Gl</sup> Kräutersoße <small>La</small> Salat <small>La</small>	Spaghetti <sup>Gl</sup> mit Basilikumpesto, gebratene Champignons, gem. Salat 	Gemüse- Lasagne <sup>Gl, E</sup> mit Tomatensoße, Salat <small>La</small>	Eieromelette <small>La, E</small> Rahmspinat <small>La</small> und Kartoffel- püree <small>La</small>	Gemüse- Eintopf 	Gebackener Fetakäse <small>Gl, La, E, 12</small> Romanesco und Kartoffeln
	ca. 688 Kcal	ca. 557 Kcal	ca. 736 Kcal	ca. 617 Kcal	ca. 550 Kcal	ca. 308 Kcal	ca. 793 Kcal
<b>Dessert</b>	Nougat- Creme <small>La</small>	Mandarinen- Quarkspeise <small>La</small>	Schokoladen- Creme <small>La</small>	Mandel- Creme <small>La, Nü</small>	Quark mit Schokolade <small>La</small>	Frisches Obst	Eis <small>La, 12</small>
	<p><b>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:</b> 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><b>Allergenkennzeichnung:</b> 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.</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>		