


SPEISEPLAN vom 09.07.18 bis 15.07.18

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
Menü 1 Vollkost	Heringshappen <small>1,6 La, E, F, Sf</small> in Apfel-Zwiebel- Soße grüne Bohnen Salzkartoffeln	Maccaroni <small>GI</small> Bolognese <small>Se 8</small> (mit Rindfleisch) gemischter Salat <small>La</small>	Bunter Nudel- Gemüseeeintopf <small>GI</small> mit Rindfleisch	 Griechischer Bauernsalat <small>12, La</small> Körnerbrötchen <small>GI</small>	Jägerschnitzel <small>GI, 1,2</small> Leipziger Allerlei Salzkartoffeln	Wirsing- Eintopf <small>La</small> mit Putenkassler- streifen  <small>1,2, 16</small>	Kräuternacken- braten <small>2</small> Sommergemüse Salzkartoffeln
	ca. 750 Kcal	ca. 681 Kcal	ca. 400 Kcal	ca. 395 Kcal	ca. 613 Kcal	ca. 312 Kcal	ca. 576 Kcal
Menü 2 leichte Vollkost	 Hühnerfrikassee <small>La</small> mit Reis Salat <small>La</small>	Hoki-Fischfilet mit Kräutersoße <small>La</small> Spinat <small>La</small> Kartoffelpüree <small>La</small> 	 Hähnchenkeule Apfelmus <small>2</small> Salzkartoffeln	Rinderragout Möhren Salzkartoffeln	 Fischfilet mit Gemüse- Käse-Kruste <small>GI</small> Schmorkartoffeln Salat <small>La</small>	Kartoffel- Suppe <small>La</small> mit Bockwurst <small>1,2, Se, Sf</small>	Hähnchen- Geschnetzeltes <small>La</small> Apfel-Möhren- Soße <small>2</small> Petersilien- Kartoffeln Salat <small>L</small> 
	ca. 588 Kcal	ca. 522 Kcal	ca. 708 Kcal	ca. 499 Kcal	ca. 546 Kcal	ca. 316 Kcal	ca. 543 Kcal
Menü 3 vege- tarisch	Schupfnudel- pfanne <small>GI, E</small> mit Basilikum-Sahne- Soße <small>La</small> bunter Salat <small>La</small>	Tellerrösti mit buntem Gemüse überbacken Salat <small>La</small>	Nudeln <small>GI, E,</small> mit Tomatenpesto gebratene Zucchini Blattsalat <small>La</small>	Grießbrei <small>La, GI</small> mit Zimt und Zucker Kompott	Frühlingsrolle <small>La, GI, E, So, Se</small> mit Soße Reis Krautsalat	Kartoffel- Suppe <small>La</small>	Bunter Gemüseteller Hollandaise <small>La, E</small> Petersilien- Kartoffeln
	ca. 633 Kcal	ca. 546 Kcal	ca. 793 Kcal	ca. 665 Kcal	ca. 660 Kcal	ca. 222 Kcal	ca. 518 Kcal
Dessert	Vanille- Pudding <small>La</small>	Kirsch- Quarkspeise <small>La</small>	Mocca- Creme <small>La</small>	Mandel- Pudding <small>La, Nü</small>	Zimt- 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 Süßungsmitteln, 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.

Allergenkennzeichnung: E Eier, F Fisch, GI 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.