







SPEISEPLAN vom 11.06.18 bis 17.06.18

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	Gebackenes Fischfilet Gl, Sf mit Remoulade 2,5,6, 12, Sf, E Bohngemüse Kartoffeln	Jägerpfanne So Frühlingsgemüse Salzkartoffeln Vegan	Möhren- Eintopf 1,2 mit Bratwurst 16, Se, Sf	Goldmakrelenfilet F auf Zartweizen- Gemüse-Risotto Gl Kräutersoße La Salat La 	Frikadelle Gl, E mit Rahmlauch La Kartoffelpüree La	Linsen- Eintopf 1,2 mit Mettwurst 1,2	Cordon bleu 1,2,Gl, La, E Leipziger Allerlei Soße Hollandaise La, E Petersilien- kartoffeln
	ca. 827 Kcal	ca. 412 Kcal	ca. 712 Kcal	ca. 854 Kcal	ca. 521 Kcal	ca. 403 Kcal	ca. 669 Kcal
Menü 2 leichte Vollkost	Putengulasch an gebratenem Gemüse Hörnchennudeln Gl, E 	 Hähnchen- Brustfilet mit Curry-Fruchtsoße La, 12 Reis Salat	Bunter Gemüse- Nudelauf Gl, E, La mit Putenschinken- Streifen 1,2,16 Salat La	Rinder- geschnetztes Kaisergemüse Salzkartoffeln	Gebratenes Seelachsfilet F mit Tomaten- Gemüesoße Bandnudeln Gl, E 	 Gemüse- Eintopf mit Geflügelwiener 1,2,16	Putenrollbraten mit Thymiansoße Blumenkohl Petersilien- Kartoffeln 
	ca. 617 Kcal	ca. 465 Kcal	ca. 560 Kcal	ca. 495 Kcal	ca. 546 Kcal	ca. 418 Kcal	ca. 464 Kcal
Menü 3 vege- tarisch	Spinat-Knusper Medaillons Gl,La,E,Se Rahm- Champignons La Kartoffelpüree La	Schwäbische Maultaschen Gl, E, Se mit gemischtem Salat La	Eierpfannkuchen Gl, E, La mit Blaubeerfüllung Vanillesauce La 5	Semmelknödel Gl, E mit Pilzrahmsauce La Salat La	Vegan Gemüsepfanne süß-sauer Curryreis gemischter Salat	Gemüse- Eintopf Vegan	Paprika-Vollkorn- Röstling 1, 6, 12 mit Bearnaise La, E Kartoffelpüree La Salat La
	ca. 641 Kcal	ca. 786 Kcal	ca. 577 Kcal	ca. 589 Kcal	ca. 433 Kcal	ca. 308 Kcal	ca. 588 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 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.