











# SPEISEPLAN vom 14.05.18.bis 20.05.18

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	Sojastreifen in Curry-Fruchtsoße <sup>So, 12</sup> Reis Salat 	Eieromelette mit <sup>Gl, La, E</sup> Champignonrahm <sup>La</sup> Pfannengemüse Petersilien-Kartoffeln 	Gebackener Leberkäse <sup>1,2</sup> mit Zwiebelsoße Schnittbohnen in Rahm <sup>La</sup> Salzkartoffeln	Blattsalate mit Wildkräutern in Hausdressing gebratene Hähnchenfiletstreifen  Brötchen <sup>Gl</sup>	Fischfilet mit Sesamkruste <sup>Gl</sup> Kräutersoße <sup>La</sup> Petersilienkartoffeln Salat <sup>La</sup> 	Bunter Kichererbsen-Gemüse Eintopf mit Mettwursteinlage <sup>1,2</sup>	Schweineschnitzel <sup>Gl</sup> Soße Leipziger Allerlei Petersilienkartoffeln
	ca. 400 Kcal	ca. 597 Kcal	ca. 640 Kcal	ca. 657 Kcal	ca. 723 Kcal	ca. 592 Kcal	ca. 565 Kcal
<b>Menü 2</b> leichte Vollkost	Seelachsfilet <sup>F</sup> mit Bärlauchsoße <sup>La</sup> Spinat <sup>La</sup> Kartoffeln 	Geflügelbratwurst <sup>La, Se</sup> mit Rahmsoße <sup>La</sup> Kohlrabi <sup>La</sup> Salzkartoffeln	Bandnudeln <sup>Gl, E</sup> in Brokkoli-Käse-Soße <sup>La</sup> Putenkasselerstreifen <sup>1,2,16</sup> Salat <sup>5</sup> 	Putenkeule mit Soße Kaisergemüse Salzkartoffeln	Rindergulasch mit Nudeln <sup>Gl, E</sup> gemischter Salat <sup>La</sup>	Kohlrabi-Eintopf <sup>La</sup> mit Schinkenstreifen <sup>1,2,3,16</sup> 	Gebratene Hähnchenbrust mit Soße Blumenkohl Kartoffeln 
	ca. 488 Kcal	ca. 485 Kcal	ca. 498 Kcal	ca. 552 Kcal	ca. 678 Kcal	ca. 399 Kcal	ca. 532 Kcal
<b>Menü 3</b> vegetarisch	Kartoffel-Gnocchi <sup>Gl, E</sup> mit Artischocken Spargel Tomatensoße Salat <sup>La</sup>	Buntes Ofengemüse auf Champignon-Risotto Salat <sup>La</sup>	Gemüse-Couscouspfanne mit Kräuterdipp <sup>La</sup> Salat <sup>La</sup>	 Spaghetti <sup>Gl</sup> mit Ruccola-Pesto (hausgemacht) Brat-Paprika Salat	Rührei <sup>La, E, Se</sup> Rahmspinat <sup>La</sup> und Kartoffelpüree <sup>La</sup>	Kohlrabi-Eintopf <sup>La</sup>	Fetakäse gebacken <sup>Gl, La, E, 12</sup> Mischgemüse und Kartoffeln
	ca. 800 Kcal	ca. 564 Kcal	ca. 563 Kcal	ca. 777 Kcal	ca. 550 Kcal	ca. 322 Kcal	ca. 847 Kcal
<b>Dessert</b>	Nougat-Creme <sup>La</sup>	Mandarinen-Quarkspeise <sup>La</sup>	Schokoladen-Creme <sup>La</sup>	Mandel-Creme <sup>La, Nü</sup>	Mandel-Creme <sup>La, Nü</sup>	Frisches Obst	Eis <sup>La, 12</sup>
<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>		