









# SPEISEPLAN vom 16.04.18.bis 22.04.18

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	Schweinehaxe <sup>2, So</sup> mit Soße, Sauerkraut <sup>1,2</sup> und Kartoffelpüree <sup>La</sup>	Tilapia Fischfilet <sup>Gl</sup> gebraten auf Couscous- Gemüse <sup>Se</sup> Kräuter- kartoffeln 	<b>Vegan</b> Jägerpfanne mit frischen Pilzen <sup>So</sup> Kartoffeln, Gurkenhappen <sup>5, Sf</sup>	Omelett  <sup>La, E</sup> mit Champignon- rahmsoße <sup>La</sup> Pfannengemüse, Petersilien- kartoffeln	Leberkäse <sup>1,2</sup> mit Wirsinggemüse <sup>La</sup> und Salzkartoffeln	Möhreneintopf <sup>La 1,2</sup> mit kleinen Frikadellen <sup>Gl, E</sup>	Sauerbraten <sup>Sf</sup> mit Soße, Apfelrotkohl <sup>6</sup> und Kartoffelknödeln
	Ca. 626 Kcal	ca. 578 Kcal	ca. 384 Kcal	ca. 603 Kcal	ca. 753 Kcal	ca. 447 Kcal	ca. 752 Kcal
<b>Menü 2</b> leichte Vollkost	Puten- geschnetzeltes  in Curry- Früchtesoße <sup>5, 12,</sup> mit Reis Salat <sup>La</sup>	Rindergulasch, Wachsbohnen <sup>La</sup> und Salzkartoffeln	Geflügel- bratwurst  <sup>La, Se,</sup> mit Soße, Vichykarotten, Salzkartoffeln	Schweinesteak mit Tomaten- Käsekruste, Basilikumsoße <sup>La</sup> Kräuterreis <sup>La</sup> Salat	Fischfilet Bordelaise, <sup>F, Gl</sup> Kaisergemüse <sup>La</sup> Kartoffelpüree <sup>La</sup> 	Bunter  Gemüseintopf mit Geflügelwiener <sup>1,2,16</sup>	Hähnchenbrust mit Rahmsoße <sup>La</sup> Broccoli <sup>La</sup> und Kartoffeln 
	ca. 453 Kcal	ca. 499 Kcal	ca. 467 Kcal	ca. 670 Kcal	ca. 487 Kcal	ca. 418 Kcal	ca. 552 Kcal
<b>Menü 3</b> vege- tarisch	Kichererbsen- bällchen <sup>Gl, Se</sup> auf Pfannengemüse mit Kräuterdipp <sup>La</sup>	Milchreis <sup>La</sup> mit Kirschsoße	Spätzlepfanne <sup>Gl, E</sup> mit Pilzen, buntem Gemüse, Eisbergsalat <sup>La</sup>	<b>Vegan</b> Spiralnudeln <sup>Gl, E</sup> mit Linsenbolognese <sup>Se</sup> Salat	Gebackene Ofenkartoffeln auf Tomaten und Kräutern, Tzaziki <sup>La</sup> bunter Salat <sup>La</sup>	Bunter Gemüse- Eintopf	Spinatmedaillons <sup>Gl, La, E</sup> mit Salzkartoffeln und Salat <sup>La</sup>
	ca. 454 Kcal	ca. 622 Kcal	ca. 396 Kcal	ca. 513 Kcal	ca. 580 Kcal	ca. 360 Kcal	ca. 589 Kcal
<b>Dessert</b>	Mocca- Creme <sup>La</sup>	Quark mit Fruchtcocktail <sup>La, 12</sup>	Pfirsich- Creme <sup>La</sup>	Schokocreme <sup>La</sup> mit Vanillesauce <sup>La</sup>	Vanille- Quarkspeise <sup>La</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>Die mit dem Olivenzweig  gekennzeichneten Speisen entsprechen der Empfehlung für Mediterrane Küche.</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>Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten oder Lebensmittel Allergien leiden, informieren Sie die Küche.</p>		