










# SPEISEPLAN vom 23.04.18.bis 29.04.18

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	 Chinesische Gemüsepfanne mit Soja, <sup>2, 8</sup> Reis und Paprika-Kraut- Salat	Spießbraten <sup>Sf, 8</sup> Soße Bohnen Salzkartoffeln	Gulaschsuppe mit Brötchen <sup>Gl</sup>	Schweinekotelette <sup>Gl, E, La,</sup> mit warmem Speckkartoffel- salat <sup>1,2, Sf</sup> Senf	Bratwurst <sup>,16</sup> Soße Vichykarotten Kartoffelpüree <sup>La</sup>	Schnittbohnen- Eintopf <sup>La</sup> mit Bockwurst <sup>1,2 Se, Sf</sup>	Lachsfiletwürfel Kräutersoße <sup>La</sup> auf gebratenem Gemüse Bandnudeln <sup>Gl, E</sup>
	ca. 571 Kcal	ca. 798 Kcal	ca. 604 Kcal	ca. 671 Kcal	ca. 597 Kcal	ca. 618 Kcal	ca. 610 Kcal
<b>Menü 2</b> leichte Vollkost	Hähnchenbrust- filet, Tomatensoße <sup>8</sup> Bandnudeln <sup>Gl, E</sup> Salat <sup>La</sup> 	Marinierte  Putenbrustwürfel auf gebratenem Gemüse, Provencial-Soße <sup>8</sup> Käsepolenta	Seelachs-  filet <sup>F, La</sup> mit Tomaten-Käse- Kruste, Mondial-Gemüse Kartoffelpüree <sup>La</sup>	Putenfleischkäse <sup>1,2,12</sup> mit Soße, Kohlrabi <sup>La</sup> Salzkartoffeln 	Fischfilet mit Senfsoße <sup>La</sup> Kartoffeln, Salat <sup>La</sup> 	Chinakohl- Eintopf mit Schinkenstreifen <sup>1,2,3,16, La</sup>	Putenmedaillon mit Sesam und Birne, buntes Kartoffelpüree <sup>La</sup> Blattsalat <sup>La</sup> 
	ca. 474 Kcal	ca. 623 Kcal	ca. 504 Kcal	ca. 609 Kcal	ca. 494 Kcal	ca. 294 Kcal	ca. 435 Kcal
<b>Menü 3</b> vege- tarisch	Tortellini <sup>Gl, La</sup> „Ricotta Spinat“ Käsesoße <sup>La</sup> Salat <sup>La</sup>	Buntes Pfannen- Gemüse Curry-Zartweizen <sup>Gl</sup> Kräuterquark, <sup>La</sup> Salat <sup>La</sup>	Käsespätzle <sup>Gl, E</sup> und Blattsalat <sup>La</sup>	Kaiserschmarrn <sup>Gl,</sup> <sup>E, La</sup> mit Vanillesauce <sup>La</sup>	Pellkartoffeln mit Kräuterquark <sup>La</sup> und Tomatensalat	Chinakohl- Eintopf <sup>La</sup> 	Gemüsestrudel <sup>Gl,</sup> <sup>La, E, Se</sup> mit Brokkoli und Salzkartoffeln
	ca. 520 Kcal	ca. 594 Kcal	ca. 561 Kcal	ca. 823 Kcal	ca. 416 Kcal	ca. 210 Kcal	ca. 773 Kcal
<b>Dessert</b>	Griß- Pudding <sup>La, Gl</sup>	Aprikosen- Quarkspeise <sup>La</sup>	Karamell- Pudding <sup>La</sup>	Schokoladen- Creme <sup>La</sup>	Quark mit Schokolade <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 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.</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>		