

# SPEISEPLAN vom 18.01.21 bis 24.01.21

ÖFFNUNGSZEITEN: Mo – Fr 11.30 – 13.30 Uhr

\*\* Sa + So nur nach vorheriger Voranmeldung unter (02 81) 106 20 10 bis Fr. 14 Uhr

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
<b>Menü 1</b> Vollkost	Wirsingroulade G1 Soße Salzkartoffeln	Porree- Eintopf La mit Rinderhackfleisch	Bauernomelette 1,2,16, E, G1, La, Se Salat La	Spiralnudeln G1, E in Blattspinatsoße La Salat La	Bratwurst 16, Se, Sf, Senf Rotkohl 6 Kartoffelpüree La	Schnittbohnen- Eintopf La 1,2 mit Bockwurst 1,2	Schweine- schnittzel Cordon-Bleu 1,2, G1, La Hollandaise La, E Leipziger Allerlei Petersilien- Kartoffeln
	ca. 548 Kcal	ca. 572 Kcal	ca. 480 Kcal	ca. 531 Kcal	ca. 602 Kcal	ca. 618 Kcal	ca. 669 Kcal
<b>Menü 2</b> leichte Vollkost	Fischfilet Bärlauchsoße La Kartoffeln Salat La	Rinder- geschnetzeltes Blumenkohl La Salzkartoffeln	Königsberger Klopse E, G1 in Kapernsoße La Kartoffeln Rote Bete 5	Hähnchenkeule Soße Schwarzwurzeln 2 La Kartoffeln	Fischfilet in Senfsoße La Kartoffeln Salat La	Hühner- Reis- Eintopf	Marinierte Wildlachsfilet- würfel F Kräutersoße La Broccoli, Bandnudeln G1, E
	ca. 438 Kcal	ca. 493 Kcal	ca. 558 Kcal	ca. 669 Kcal	ca. 494 Kcal	ca. 368 Kcal	ca. 611 Kcal
<b>Menü 3</b> vege- tarisch	Kartoffelgnocchi E Artischocken Spargel Tomatensoße Salat La	Gebratene Gemüsescheiben auf Curry- Zartweizen G1 Kräutersoße La Salat La	<b>Vegan</b> Spaghetti G1 Basilikum-Pesto gebratene Champignons gemischter Salat	Gemüse- Lasagne G1, E Tomatensoße Salat La	Eieromelette 2,16, La, E Rahmspinat La Kartoffelpüree La	Gemüse- Eintopf	Gebackener Fetakäse G1, La, E, 12 Romanesco Kartoffeln
	ca. 688 Kcal	ca. 557 Kcal	ca. 736 Kcal	ca. 617 Kcal	ca. 550 Kcal	ca. 308 Kcal	ca. 793 Kcal
<b>Dessert</b>	Nougat- Creme La	Mandarinen- Quarkspeise La	Schokoladen- Creme La	Mandel- Creme La, Nü2	Quark mit Schokolade 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, G1 Weizen-Gluten, G2 Roggen, G3 Gerste, G4 Hafer, Ke Krebstiere, La Lactose, Lu Lupinen, Nü1 Mandeln, Nü2 Haselnüsse, Nü3 Walnüsse, 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.