





SPEISEPLAN vom 25.01.21 bis 31.01.21

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
Menü 1 Vollkost	Schweinehaxe ^{2, So} mit Soße Sauerkraut ^{1,2} Kartoffelpüree ^{La}	Tilapia Fischfilet ^{G1} gebraten auf Couscous- Gemüse ^{Se} Kräuterkartoffeln 	Gulasch vom Schwein mit frischen Pilzen ^{La} Kartoffeln Gurkenhappen ^{5, Sf}	Omelett ^{1,2, 16, La, E} mit Champignon- rahmsoße ^{La} Pfannengemüse Petersilien- kartoffeln 	Leberkäse ^{1,2} Wirsing- Gemüse ^{La} Salzkartoffeln	Gestampfter Bohneneintopf ^{La, 1,2} mit kleinen Frikadellen ^{G1, E}	Sauerbraten ^{Sf} mit Soße Apfelrotkohl ⁶ Kartoffelknödeln
	Ca. 626 Kcal	ca. 578 Kcal	ca. 595 Kcal	ca. 603 Kcal	ca. 753 Kcal	ca. 447 Kcal	ca. 752 Kcal
Menü 2 leichte Vollkost	Geschnetzeltes von der Pute in Curry- Früchte-Soße ^{5, 12, La} Reis ^{La}  Salat ^{La}	Rindergulasch Wachsbohnen ^{La} Salzkartoffeln	Geflügelbratwurst ^{La, Se} mit Soße Vichykarotten Salzkartoffeln 	Schweinesteak mit Tomaten- Käse-Kruste Basilikumsoße ^{La} Kräuterreis ^{La} Salat	Fischfilet Bordelaise ^{F, G1} Kaisergemüse ^{La} Kartoffelpüree ^{La} 	Bunter Gemüse- Eintopf mit Geflügelwiener ^{1,2,16} 	Hähnchenbrust mit Rahmsoße ^{La} Broccoli ^{La} Kartoffeln 
	ca. 453 Kcal	ca. 499 Kcal	ca. 467 Kcal	ca. 670 Kcal	ca. 487 Kcal	ca. 418 Kcal	ca. 552 Kcal
Menü 3 vege- tarisch	Kichererbsen- bällchen ^{G1} auf Pfannengemüse Kräuterdipp ^{La}	Milchreis ^{La} mit Kirschsoße	Spätzlepfanne ^{G1, E} mit Pilzen buntes Gemüse Eisbergsalat ^{La}	Spiralnudeln ^{G1} mit Linsen- Bolognese ^{Se} Salat 	Gebackene Ofenkartoffeln auf Tomaten und Kräutern Tzaziki ^{La} bunter Salat ^{La}	Bunter Gemüse- Eintopf	Spinatmedaillons ^{G1, La, E} Salzkartoffeln Salat ^{La}
	ca. 454 Kcal	ca. 622 Kcal	ca. 396 Kcal	ca. 513 Kcal	ca. 580 Kcal	ca. 360 Kcal	ca. 589 Kcal
Dessert	Mocca- Creme ^{La}	Quark mit Fruchtcocktail ^{La, 12}	Pfirsich- Creme ^{La}	Schokocreme ^{La} mit Vanillesauce ^{La}	Vanille- 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.

Die mit dem Olivenzweig



gekennzeichneten Speisen entsprechen der Empfehlung für Mediterrane Küche.

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.

Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten oder Lebensmittel Allergien leiden, informieren Sie die Küche.