










SPEISEPLAN vom 28.12.20 bis 03.01.21

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	Grünkohl- Eintopf <small>La</small> mit Mettwurst <small>1,2, 16</small>	 Vegan Vollkorn- spiralnudeln <small>GI1</small> in Kräuter-Pesto Pfannengemüse Salat	Brathering <small>2, 5, 12, F, Sf GI1</small> Röstkartoffeln Gurkenhappen <small>Sf, 5</small>	Kotelette <small>GI1</small> mit Soße Erbsen <small>La</small> Salzkartoffeln	Rinderroulade <small>Sf</small> Rosenkohl <small>1,2</small> Rahmkartoffeln <small>La</small>	Sauerkraut- Eintopf <small>La</small> mit magerem Eisbeinflfleisch <small>1,2</small>	Kräuter- Nackenbraten mit Soße Kohlrabi in Rahm <small>La</small> Kartoffelpüree <small>La</small>
	ca. 488 Kcal	ca.626 Kcal	ca. 533 Kcal	ca. 620 Kcal	ca. 602 Kcal	ca.625 Kcal	ca.435 Kcal
Menü 2 leichte Vollkost	Hokifischfilet mit Kräutersoße <small>La</small> Kartoffelpüree <small>La</small> Salat 	Putenbraten mit Soße Blumenkohl <small>La</small> Salzkartoffeln 	Rinder-  Geschnetzeltes auf gebratenem Gemüse Kräuterreis	Hähnchen- brustfilet in Curry-Früchte- Soße  Reis  Salat <small>La</small>	Rinderroulade <small>Sf</small> Kaisergemüse Salzkartoffeln	Chinakohl- Eintopf <small>La</small> mit Schinkenstreifen <small>1,2,16</small>	Hähnchenkeule mit Soße Kartoffeln Salat <small>La</small> 
	ca. 488 Kcal	ca. 426 Kcal	ca. 591 Kcal	ca. 601 Kcal	ca. 557 Kcal	ca.294 Kcal	ca.677 Kcal
Menü 3 vege- tarisch	Käsespätzle <small>GI1, E, La</small> mit Blattsalat <small>La</small>	Zigeuner- Vollkornröstling <small>1, 6, 12, GI1, G4, E, Sf</small> Rahm- champignons <small>La</small> Kartoffeln	Fetakäse mit Ratatouillefüllung in Blätterteig <small>2, 12 La, GI1, E,</small> Reis Kräutersoße <small>La</small> Krautsalat	Spaghetti <small>GI1</small> Basilikum-Pesto gebratene Champignons Salat <small>La</small>	Bunte  Gemüseplatte Sauce Hollandaise <small>La, E</small> Petersilien- kartoffeln	Chinakohl- Eintopf <small>La</small>	Gemüsestrudel <small>GI1, G4, La, E, Se</small> Salzkartoffeln Salat <small>La</small>
	ca. 526 Kcal	ca. 666 Kcal	ca. 730 Kcal	ca. 743 Kcal	ca. 695 Kcal	ca.250 Kcal	ca.760 Kcal
Dessert	Griß- Pudding <small>La, GI1</small>	Aprikosen- Quarkspeise <small>La</small>	Karamell- Pudding <small>La</small>	Schokoladen- Creme <small>La</small>	Zimt- Quarkspeise <small>La</small>	Frisches Obst	Eis <small>La, 12</small>
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.		