






SPEISEPLAN vom 26.04.21 bis 02.05.21

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	Gebackenes Fischfilet 16, G1, Sf, La mit Remoulade 2,5,6, 12, Sf, E, Bohngemüse Kartoffeln	Rostbratwurst 16, Se, Sf Currysoße 6 Rösti-Ecken Krautsalat 5	Möhren- Eintopf La mit Eisbeinflfleisch 1,2	Goldmakrelenfilet F auf Zartweizen- Gemüse-Risotto G1 Kräutersoße La Salat La 	Frikadelle G1, E Senf Rahmlauch La Kartoffelpüree La	Gebackene Scholle G1, E Kräutersoße Brokkoli buntes Kartoffelpüree La	Cordon bleu 1,2,G1, La, E Soße Hollandaise La, E Erbsen & Möhren Petersilien- kartoffeln
	ca. 823 Kcal	ca. 512 Kcal	ca. 712 Kcal	ca. 854 Kcal	ca. 536 Kcal	ca. 587 Kcal	ca. 671 Kcal
Menü 2 leichte Vollkost	Putengulasch an gebratenem Gemüse Hörnchennudeln G1, E 	Hähnchenbrust Bratensoße Möhren Salzkartoffeln 	bunter Gemüse- Nudelauf G1, E, La mit Putenschinken- Streifen 1,2,16 Salat La	Rinder- geschnetzeltes Kaisergemüse Salzkartoffeln	gebratenes Seelachsfilet F mit Tomaten- Gemüse-Soße Bandnudeln G1, E Salat La 	Hähnchenbrust- filet gebraten Orangen- Hollandaise La, E Petersilien- kartoffeln Salat La 	Putenrollbraten mit Thymiansoße Blumenkohl Petersilien- Kartoffeln 
	ca. 625 Kcal	ca. 416 Kcal	ca. 560 Kcal	ca. 491 Kcal	ca. 551 Kcal	ca. 518 Kcal	ca. 439 Kcal
Menü 3 vege- tarisch	Spinat-Knusper Medaillons G1,La,E,Se Rahm- champignons La Kartoffelpüree La	Schwäbische Maultaschen 1,2,G1, E, Se gemischter Salat La	Eierpfannkuchen 2, 16, G1, E, La mit Blaubeerfüllung Vanillesauce La 5	Spinatknödel G1, E mit Pilzrahmsauce La Salat La	Gemüsepfanne Süß-sauer Curryreis gemischter Salat Vegan	Gemüseschnitzel Kräutersoße Kartoffeln Salat Vegan	Paprika-Vollkorn- Röstling 1, 6, 12, G1 Sauce Bearnaise La, E Kartoffelpüree La Salat La
	ca. 641 Kcal	ca. 786 Kcal	ca. 577 Kcal	ca. 589 Kcal	ca. 433 Kcal	ca. 508 Kcal	ca. 588 Kcal
Dessert	Mandarinen- pudding La	Pfirsich- quarkspeise La	Kompott	Sahne- pudding La	Erdbeer- quarkspeise La	Frisches Obst	Eis La

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Geschmacksverstärker, 5 mit Süßungsmittel, 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.