










SPEISEPLAN vom 07.09.20 bis 13.09.20

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	Kasseler- Braten 1,2 Soße Sommergemüse Salzkartoffeln	Pizza G1, 1,2,16 hausgemacht Salat La	Endivien- Eintopf mit Bratwurst 16 Se, Sf	Matjesfilet 1,F,La Hausfrauen Art 2,5,12,E,Sf Salzkartoffeln Bohnensalat	Szegediner Gulasch vom Schwein (mit Sauerkraut) Salzkartoffeln	Erseneintopf mit Bockwurst 1,2,Se, Sf	Putensteak mit Gemüse- Käse-Kruste Kräutersoße La Petersilien- kartoffeln Salat 5,La 
	ca. 763 Kcal	ca. 765 Kcal	ca. 708 Kcal	ca. 890 Kcal	ca. 689 Kcal	ca. 368 Kcal	ca. 610 Kcal
Menü 2 leichte Vollkost	Puten- geschnetztes in Curry-Frucht- Sauce La, 12 Reis  Salat La	Seelachsfilet F in Kräutersoße La Spinat La Kartoffeln 	Hähnchenkeule mit Soße Salzkartoffeln Apfelmus 2	Königsberger Klopse E in Kapernsoße La Salzkartoffeln Rote Bete 5	Schlemmerfilet Bordelaise F G1 Kaisergemüse Kartoffelpüree La 	Hühner- Reis- Eintopf	Rinderbraten mit Soße Brokkoli Salzkartoffeln
	ca. 600 Kcal	ca. 422 Kcal	ca. 590 Kcal	ca. 497 Kcal	ca. 514 Kcal	ca. 368 Kcal	ca. 594 Kcal
Menü 3 vege- tarisch	Spätzlepfanne G1 E mit Pilzen und buntem Gemüse Eisbergsalat La	Milchreis La mit Kirschssoße	 Gemüseragout in Currysoße Sesamreis Salat 5 	Gebackene Ofenkartoffeln auf Tomaten und Kräutern Tzaziki  La, 6 bunter Salat La	Schleifennudeln G1, E Blattspinatsoße La Salat La	 Bunter Gemüse- Eintopf	Gemüseschnitzel mit Käsesoße La Püree La Apfel-Möhren- Rohkost
	ca. 761 Kcal	ca. 622 Kcal	ca. 528 Kcal	ca. 509 Kcal	ca. 607 Kcal	ca. 308 Kcal	ca. 613 Kcal
Dessert	Mocca- creme La	Quark mit Fruchtcocktail La, 12	Pfirsich- creme La	Schokocreme mit Vanillesauce La	Vanille- quarkspeise La	Frisches Obst	Eis La,
<p>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.</p>					<p>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..</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>		