










# SPEISEPLAN vom 09.05.2022 bis 15.05.2022

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	Gebackenes Fischfilet 16, G1, Sf, La mit Remoulade 2,5,6, 12, Sf, E, Bohnengemüse Kartoffeln	Rostbratwurst 16, Se, Sf Currysoße 6 Röstiecken Krautsalat 5	Möhren- Eintopf La mit Mettwurst 1,2	Gebackener Leberkäse 1,2 Zwiebelsoße Schnittbohnen in Rahm La Salzkartoffeln	Frikadelle G1, E Senf Rahmlauch La Kartoffelpüree La	Linsen- Eintopf 1,2 mit Bockwurst 1,2, Se, Sf	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. 640 Kcal	ca. 536 Kcal	ca. 487 Kcal	ca. 671 Kcal
<b>Menü 2</b> leichte Vollkost	Putengulasch an gebratenem Gemüse Hörnchen- Nudeln  G1, E	Hähnchenbrust Bratensoße Möhren Salzkartoffeln 	Rinder- geschnetzeltes Kaisergemüse Salzkartoffeln	Eieromelette La, E, Se Rahmspinat La Kartoffelpüree La 	Seelachsfilet F mit Kräutersoße La Bandnudeln G1, E Salat 	Gemüse- Eintopf  mit Geflügelwiener 1,2,16	Putenrollbraten Thymiansoße Blumenkohl Petersilien- Kartoffeln 
	ca. 625 Kcal	ca. 416 Kcal	ca. 491 Kcal	ca. 550 Kcal	ca. 551 Kcal	ca. 418 Kcal	ca. 439 Kcal
<b>Menü 3</b> vege- tarisch	Spinat-Knusper- Medaillons G1,La,E,Se Rahm- champignons La Kartoffelpüree La	Schwäbische Maultaschen 1,2,G1, E, Se gemischter Salat La	Spiralnudeln G1, E in Tomaten- Gemüesoße La Salat La 	Semmelknödel G1, E mit Pilzrahmsauce La Salat La	Pellkartoffeln Kräuterquark La gemischter Salat La	Gemüse- Eintopf 	Paprika-Vollkorn- Röstling 1, 6, 12, G1 mit Bearnaise La, E Kartoffelpüree La Salat La
	ca. 641 Kcal	ca. 786 Kcal	ca. 531 Kcal	ca. 589 Kcal	ca. 443 Kcal	ca. 308 Kcal	ca. 588 Kcal
<b>Dessert</b>	Mandarinen- pudding La	Pfirsich- quarkspeise La	Kompott	Sahne- pudding La	Erdbeer- quarkspeise La	Frisches Obst	Eis La,
<b>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:</b> 1 Konservierungsstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Geschmacksverstärker, 5 mit Süßungsmitteln, 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 8 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, 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.					<b>Allergenkennzeichnung:</b> 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.		