

SPEISEPLAN vom 16.05.22 bis 22.05.22

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	Hackbraten ^{G1, La} in Paprikasoße, Kohlrabi in Rahm ^{La} , Petersilien- kartoffeln	Maccaroni ^{G1} Bolognese ^{Se 8} (mit Rindfleisch), gemischter Salat ^{La}	Gulaschsuppe mit Brötchen ^{G1}	Matjesfilet ^{1,F,La} Hausfrauen Art, ^{2,5,12,E,Sf} Salzkartoffeln, Bohnensalat,	Jägerschnitzel, ^{G1, 1,2} Leipziger Allerlei Salzkartoffeln	Wirsing- Eintopf ^{La} ^{1,2,}	Kräuternacken- braten ² Sommergemüse, Salzkartoffeln
	ca. 770 Kcal	ca. 681 Kcal	ca. 604 Kcal	ca. 834 Kcal	ca. 653 Kcal	ca. 372 Kcal	ca.638 Kcal
Menü 2 leichte Vollkost	Hühnerfrikassee ^{La} mit Reis und Salat ^{La}	Königsberger Klopse ^E in Kapernsoße ^{La} Salzkartoffeln, Rote Bete ⁵	Hähnchenkeule, Apfelmus, ² Salzkartoffeln	Rinderragout Möhren, Salzkartoffeln	Fischfilet ^{La} mit Tomaten- Käsekruste ^{F, La G1} Kaisergemüse ^{Se,} und Kartoffel- püree ^{La}	Kartoffel- Suppe ^{La} mit Bockwurst ^{1,2, Se, Sf}	Putenroulade ^{G1 Se} Rahmsoße ^{La} Petersilien- Kartoffeln, Salat ^L
	ca. 588 Kcal	ca. 497 Kcal	ca. 734 Kcal	ca. 560 Kcal	ca. 6557Kcal	ca. 450 Kcal	ca. 590 Kcal
Menü 3 vege- tarisch	Schupfnudel- pfanne ^{G1} mit Basilikum-Sahne- Soße ^{La} bunter Salat ^{La}	Tellerrösti mit buntem Gemüse, überbacken Salat ^{La}	Nudeln ^{G1, E,} mit Tomatenpesto, gebratene Zucchini, Blattsalat ^{La}	Grießbrei ^{La G1} mit Zimt und Zucker, Kompott	Frühlingsrolle ^{La G1,} ^{E, So, Se} mit Soße, Reis, Krautsalat	Kartoffel- Suppe ^{La}	Bunter Gemüseteller Hollandaise ^{La, E} Petersilien- Kartoffeln
	ca. 633 Kcal	ca. 546 Kcal	ca. 793 Kcal	ca. 665 Kcal	ca. 660 Kcal	ca.222 Kcal	ca. 513 Kcal
Dessert	Vanille- pudding ^{La}	Kirsch- quarkspeise ^{La}	Mocca- creme ^{La}	Mandel- pudding ^{La, Nü}	Zimt- 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.

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 Haselmüsse, Nü3 Walnüsse, Se Sellerie, Sf Senf, So Soja, SO2 Schwefeldioxid, Ssa Sesam.

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