










SPEISEPLAN vom 23.05.22 bis 29.05.22

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	Gebackenes Fischfilet ^{16, G1, Sf, La} mit Remoulade, ^{2,5,6, 12, Sf, E,} Bohngemüse, Kartoffeln	Rostbratwurst ^{16,} ^{Se, Sf} Currysoße ⁶ Röstiecken Krautsalat ⁵	Möhren- Eintopf ^{La} mit Mettwurst ^{1,2}	Schnitzel ^{G1} Spargelragout in Hollandaissoße ^{La,} ^E Petersilien- kartoffeln	Frikadelle ^{G1, E} Senf mit Rahmlauch ^{La} und Kartoffelpüree ^{La}	Linsen- Eintopf ^{1,2} mit Bockwurst ^{1,2, Se, Sf}	Cordon bleu ^{1,2,G1, La, E} Soße Hollandaise ^{La, E} Erbsen und Möhren Petersilien- kartoffeln
	ca. 823 Kcal	ca. 512 Kcal	ca. 712 Kcal	ca. 640 Kcal	ca. 536 Kcal	ca. 487 Kcal	ca. 671 Kcal
Menü 2 leichte Vollkost	 Putengulasch an gebratenem Gemüse, Hörnchennudeln ^{G1, E}	 Hähnchenbrust, Bratensoße, Möhren Salzkartoffeln	Rinder- geschnetzeltes, Kaisergemüse, Salzkartoffeln	 Rinderbraten, Kaisergemüse, Salzkartoffeln	 Seelachsfilet ^F mit Kräutersoße ^{La} Bandnudeln ^{G1, E} Salat	 Gemüse- Eintopf mit Geflügelwiener ^{1,2,16}	 Putenrollbraten mit 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
Menü 3 vege- tarisch	Spinat-Knusper Medaillons ^{G1, La, E, Se} Rahm- champignons ^{La} Kartoffelpüree ^{La}	Schwäbische Maultaschen ^{1,2,G1, E,} ^{Se} mit gemischtem 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
Dessert	Mandarinen- pudding ^{La}	Pfirsich- quarkspeise ^{La}	Kompott	Sahne- pudding ^{La}	Erdbeer- 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 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.</p> <p>Die mit dem Olivenzweig  gekennzeichneten Speisen entsprechen der Empfehlung für Mediterrane Küche.</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 Haselmüsse, Nü3 Walnüsse, Se Sellerie, Sf Senf, So Soja, SO2 Schwefeldioxid, Ssa Sesam.</p> <p>Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten oder Lebensmittel Allergien leiden, informieren Sie die Küche.</p>		