


SPEISEPLAN vom 26.10.20 bis 01.11.20

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	Kleine Hacksteaks <small>G1, E</small> mit ital. Soße Sommergemüse Kräuter- Kartoffelpüree <small>La</small>	Schweine- schnittzel mit Paprikasoße <small>G1 2</small> Röstiecken Bohnsalat	Erbse- Eintopf <small>La, 1,2</small> mit Bockwurst <small>1,2, 16, Se, Sf</small>	Bratwurst <small>16, Se, Sf,</small> Zwiebelsoße <small>La</small> Rosenkohl <small>La</small> Salzkartoffeln	Heringshappen <small>1,6, La, E, F, Sf</small> in Apfel-Zwiebel- Soße grüne Bohnen <small>La</small> Salzkartoffeln	Wirsing- Eintopf <small>La</small> mit Putenkassler- streifen <small>1,2, 12</small>	Putensteak Gemüse-Käse- Kruste <small>Se</small> Kräutersoße <small>La</small> buntes Kartoffelpüree <small>La, Se</small> Blattsalat <small>La</small>
	ca. 640 Kcal	ca. 691 Kcal	ca. 624 Kcal	ca. 597 Kcal	ca. 750 Kcal	ca. 450 Kcal	ca. 663 Kcal
Menü 2 leichte Vollkost	Hühner- fricassee <small>La</small> Broccoli Reis <small>La</small>	Maccaroni <small>G1</small> Bolognese (Rindfleisch) <small>Se</small> gemischter Salat <small>La</small>	Seelachsfilet <small>F</small> in Kräutersoße <small>La</small> Petersilien- kartoffeln Salat <small>La</small>	Putenragout buntes Gemüse <small>Se</small> Hörnchennudeln <small>GI, E</small>	Hähnchenbrust in Apfelsonne <small>2</small> Zartweizen <small>G1</small> Salat <small>La</small>	Kartoffel- Suppe <small>La, 1,2</small> mit Würstchen <small>1,2 16, Se, Sf</small>	Rinderbraten <small>Sf, Se</small> Blumenkohl Kartoffeln
	ca. 598 Kcal	ca. 681 Kcal	ca. 489 Kcal	ca. 617 Kcal	ca. 519 Kcal	ca. 400 Kcal	ca. 594 Kcal
Menü 3 vege- tarisch	Schupfnudel- pfanne <small>G1</small> mit Basilikum- Sahne-Soße <small>La</small> Blattsalat <small>La</small>	Tellerrösti mit buntem Gemüse überbacken <small>La, E</small> Salat <small>La</small>	Bunter Gemüseteller mit Hollandaise <small>La, E</small> Petersilien- kartoffeln	Frühlingsrolle <small>G1, E, , Se, Sf</small> mit Soße <small>8</small> Reis <small>La</small> Krautsalat	Grißbrei <small>La, G1</small> mit Kompott	Wirsing- Eintopf <small>La</small>	Spinatmedaillons <small>G1, La, E,</small> mit Käsesoße <small>La</small> Püree <small>La</small> Apfel-Möhren- Rohkost
	ca. 633 Kcal	ca. 546 Kcal	ca. 492 Kcal	ca. 676 Kcal	ca. 663 Kcal	ca. 320 Kcal	ca. 650 Kcal
Dessert	Vanille- Pudding <small>La</small>	Kirsch- Quarkspeise <small>La</small>	Mocca- Creme <small>La</small>	Mandel- Pudding <small>La, Nü2</small>	Schokoladen- Quarkspeise <small>La</small>	Frisches Obst	Eis <small>La, 12</small>
<p>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Geschmacksverstärker, 5 mit Süßungsmitteln, 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, 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>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>		