


SPEISEPLAN vom 02.11.20 bis 08.11.20

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	Kasseler <small>1,2, 16</small> mit Senfsoße Sauerkraut <small>1,2</small> Kartoffelpüree <small>La</small>	Nudel- Gemüsepfanne <small>G1</small> Kräuterpesto Salat Vegan	Linsen- Eintopf <small>La, 1,2</small> mit Bockwurst <small>1,2</small>	Cevapcici <small>G1</small> (Rindfleisch) mit Tzaziki <small>La</small> Djuvecreis Krautsalat	Gebackenes Seelachsfilet <small>16, F; G1, La Sf</small> mit Remoulade <small>2,5,6, 12, E, Sf</small> Bohngemüse Petersilien- kartoffeln	Speck- pfannkuchen <small>1,2, 16 G1, E, La</small> mit Kräuterdip <small>La</small> Blattsalat <small>La</small>	Rinder- saftgulasch mit Rosenkohl <small>1,2</small> Kartoffeln
	ca. 626 Kcal	ca. 706 Kcal	ca. 544 Kcal	ca. 513 Kcal	ca. 794 Kcal	ca.787 Kcal	ca.587 Kcal
Menü 2 leichte Vollkost	Bunte Fischpfanne <small>La</small> Petersilien- kartoffeln Blattsalat <small>La</small>	Putensteak auf gebratenem Gemüse Provencalische Soße Käsepolenta	Hähnchen- brustfilet mit Currysoße <small>La, 5, 12</small> Reis <small>La</small> Salat <small>La</small>	Schweine- Geschnetzeltes „Züricher Art“ Möhren Kartoffeln	Hackfleisch- pfanne (Rindfleisch) mit mediterranem Gemüse <small>Se</small> Zartweizen <small>G1</small>	Kohlrabi- Eintopf <small>La</small> mit Schinkenstreifen <small>1,2,3,12</small>	Putenrollbraten mit Thymiansoße Kaisergemüse <small>La</small> Petersilien- kartoffeln
	ca. 440 Kcal	ca. 560 Kcal	ca. 436 Kcal	ca. 546 Kcal	ca. 623 Kcal	ca.399 Kcal	ca.479 Kcal
Menü 3 vege- tarisch	Schwäbische Maultaschen <small>G1, E La, Se</small> mit Rahm- champignons <small>La</small> gemischter Salat <small>La</small>	Gemüsefrikadelle <small>Se</small> mit Ratatouille- Gemüse Kartoffeln	Dampfnudeln <small>G1, La, E</small> mit Vanillesoße <small>La</small>	Semmelknödel <small>G1, E</small> mit Pilzrahmsauce <small>La</small> Salat <small>La</small>	Gemüseragout mit Currysoße <small>So</small> Reis gemischter Salat Vegan	Kohlrabi- Eintopf <small>La</small>	Zigeuner- Vollkorn- Röstling <small>1,6 12,G1, G4, E, Sf</small> mit Kartoffelpüree <small>La</small> Salat <small>La</small>
	ca. 786 Kcal	ca. 499 Kcal	ca.736 Kcal	ca. 541 Kcal	ca. 511 Kcal	ca.322 Kcal	ca.646 Kcal
Dessert	Mandarinen- Pudding <small>La</small>	Pfirsich- Quarkspeise <small>La</small>	Kompott	Sahne- Pudding <small>La</small>	Erdbeer- Quarkspeise <small>La</small>	Frisches Obst	Eis <small>La, 12</small>
<p>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.</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>		