


# SPEISEPLAN vom 03.05.21 bis 09.05.21

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 Vollkost</b>	Ungarischer Gulasch Kartoffelpüree La Salat La	Eieromelette 1,16, La Champignonrahm La Pfannengemüse Petersilien- Kartoffeln	Gebackener Leberkäse 1,2 Zwiebelsoße Schnittbohnen 1,2 in Rahm La Salzkartoffeln	Blattsalate mit Wildkräutern an Hausdressing gebratene Hähnchen- filetstreifen G1 Brötchen G1	Fischfilet mit Sesamkruste G1 Kräutersoße La Petersilien- kartoffeln Salat La	Bunter Kichererbsen- Gemüse Eintopf mit Mettwursteinlage 1,2,16	Schweine- schnittzel G1 Soße Leipziger Allerlei Petersilien- kartoffeln
	ca. 626 Kcal	ca. 597 Kcal	ca. 640 Kcal	ca. 657 Kcal	ca. 723 Kcal	ca. 592 Kcal	ca. 565 Kcal
<b>Menü 2 leichte Vollkost</b>	Seelachsfilet F mit Senfsoße La Spinat La Kartoffeln	Geflügelbratwurst La Se Rahmsoße La Kohlrabi La Salzkartoffeln	Bunter Gemüse- Graupeneintopf G1 Se mit Rindfleischeinlage	Putenkeule mit Soße Kaisergemüse Salzkartoffeln	Rindergulasch Makkaroni G1 gemischter Salat La	Kohlrabi- Eintopf La mit Schinkenstreifen 1,2,3,16	Gebratene Hähnchenbrust Soße, Blumenkohl Kartoffeln
	ca. 488 Kcal	ca. 485 Kcal	ca. 465 Kcal	ca. 552 Kcal	ca. 678 Kcal	ca. 399 Kcal	ca. 532 Kcal
<b>Menü 3 vege- tarisch</b>	Kartoffel-Gnocci E mit Artischocken & Spargel Tomatensoße Salat La	Spaghetti G1 hausgemachtes Ruccola-Pesto Paprika gebraten Salat <b>Vegan</b>	Gemüse- Couscouspfanne G1, So mit Kräuterdipp La Salat La	buntes Ofengemüse auf Champignon- Risotto Salat La	Rührei 2, La, E, Se Rahmspinat La Kartoffelpüree La	Kohlrabi- Eintopf La	Fetakäse gebacken G1, La, E Mischgemüse Kartoffeln
	ca. 800 Kcal	ca. 564 Kcal	ca. 563 Kcal	ca. 777 Kcal	ca. 550 Kcal	ca. 322 Kcal	ca. 847 Kcal
<b>Dessert</b>	Nougat- creme La	Mandarinen- quarkspeise La	Schokoladen- creme La	Mandel- creme La, Nü1	Quarkspeise Schokolade La	Frisches Obst	Eis La
<p><b>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:</b> 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><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.</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>		