


SPEISEPLAN vom 09.11.20 bis 15.11.20

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	Wirsingroulade ^{G1} mit Soße Salzkartoffeln	Porree- Eintopf ^{La} mit Hackfleisch (Rindfleisch)	Bauernomelette ^{1,2,16, E, G1, La, Se} mit Salat ^{La}	Spiralnudeln ^{G1, E} in Blatt- spinatsoße ^{La} Salat ^{La}	Bratwurst ^{16, Se, Sf} Senf ^{La, 1,2} Rotkohl ⁶ Kartoffelpüree ^{La}	Schnittbohnen- eintopf ^{La, 1,2} mit Bockwurst ^{1,2}	Schweine- schnittzel Cordon-Bleu ^{1,2, G1, La} Hollandaise ^{La, E} Leipziger Allerlei Petersilien- Kartoffeln
	ca. 548 Kcal	ca. 572 Kcal	ca. 480 Kcal	ca. 531 Kcal	ca. 602 Kcal	ca. 618 Kcal	ca. 669 Kcal
Menü 2 leichte Vollkost	Fischfilet mit Bärlauchsoße ^{La} Kartoffeln Salat ^{La}	Rinder- geschnetztes Blumenkohl ^{La} Salzkartoffeln	Königsberger Klopse ^{E, G1} in Kapernsoße ^{La} Kartoffeln Rote Bete ⁵	Hähnchenkeule Soße Schwarzwurzeln ^{2 La} Kartoffeln	Fischfilet ^{G1, E} in Senfsoße ^{La} Kartoffeln Salat ^{La}	Hühner- Reis- Eintopf	Marinierte ^{G1, E} Wildlachsfilet- würfel ^F auf Kräutersoße ^{La} Broccoli Bandnudeln ^{G1, E}
	ca. 438 Kcal	ca. 493 Kcal	ca. 558 Kcal	ca. 669 Kcal	ca. 494 Kcal	ca. 368 Kcal	ca. 611 Kcal
Menü 3 vege- tarisch	Kartoffelgnocchi ^E mit Artischocken Spargel Tomatensoße Salat ^{La}	Gebratene Gemüsescheiben auf Curry- Zartweizen ^{G1} Kräutersoße ^{La} Salat ^{La}	Spaghetti ^{G1} mit Basilikumpesto gebratene Champignons gemischter Salat Vegan	Gemüse- Lasagne ^{G1, E} mit Tomatensoße Salat ^{La}	Eieromelette ^{2,16, La, E} Rahmspinat ^{La} Kartoffelpüree ^{La}	Gemüse- Eintopf	Gebackener Fetakäse ^{G1, La, E, 12} Romanesco Kartoffeln
	ca. 688 Kcal	ca. 557 Kcal	ca. 736 Kcal	ca. 617 Kcal	ca. 550 Kcal	ca. 308 Kcal	ca. 793 Kcal
Dessert	Nougat- Creme ^{La}	Mandarinen- Quarkspeise ^{La}	Schokoladen- Creme ^{La}	Mandel- Creme ^{La, Nü2}	Quark mit Schokolade ^{La}	Frisches Obst	Eis ^{La, 12}
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Geschmacksverstärker, 5 mit Süßungsmitteln, 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.					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.		
Die mit dem Olivenzweig  gekennzeichneten Speisen entsprechen der Empfehlung für Mediterrane Küche.					Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten oder Lebensmittel Allergien leiden, informieren Sie die Küche.		