


SPEISEPLAN vom 10.05.21 bis 16.05.21

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
Menü 1 Vollkost	Kasseler- Braten ^{1,2} Soße Sommergemüse Salzkartoffeln	Schweinebraten Pusztasoße Blumenkohl Kartoffelpüree ^{La}	Endivien- Eintopf mit Bratwurst ^{16 Se, Sf}	Hähnchen- schnittzel Spargelragout ^{E, La} Petersilien- kartoffeln	Szegediner Gulasch (vom Schwein) (mit Sauerkraut) Salzkartoffeln	Erbseintopf mit Bockwurst ^{1,2,Se, Sf}	Putensteak mit Gemüse- Käse-Kruste Kräutersoße ^{La} Petersilien- kartoffeln  Salat ^{5, La}
	ca. 763 Kcal	ca. 622 Kcal	ca. 708 Kcal	ca. 740 Kcal	ca. 689 Kcal	ca. 368 Kcal	ca. 610 Kcal
Menü 2 leichte Vollkost	Puten- geschnetzeltes in Curry-Frucht- Sauce ^{La, 12} Reis  Salat ^{La}	Seelachsfilet ^F in Kräutersoße ^{La} Spinat ^{La} Kartoffeln 	Hähnchenkeule Soße Salzkartoffeln Apfelmus ²	Kalbsragout Tomatensoße Bandnudeln ^{E, G1} Salat ^{La}	Schlemmerfilet Bordelaise ^{F, G1} Kaisergemüse Kartoffelpüree ^{La} 	Hühner- Reis- Eintopf	Rinderbraten Soße Brokkoli Salzkartoffeln
	ca. 600 Kcal	ca. 422 Kcal	ca. 590 Kcal	ca. 535 Kcal	ca. 514 Kcal	ca. 368 Kcal	ca. 594 Kcal
Menü 3 vege- tarisch	Spätzlepfanne ^{G1, E} mit Pilzen buntes Gemüse Eisbergsalat ^{La}	Gebackene Ofenkartoffeln auf Tomaten und Kräutern Tzaziki ^{La, 6} bunter Salat	 Gemüseragout in Currysoße Sesamreis Salat ⁵ 	bunter  Gemüseteller Hollandaise ^{E, La} Petersilien- kartoffeln	Schleifennudeln ^{G1, E} Blattspinatsoße ^{La} Salat ^{La}	bunter  Gemüse- Eintopf	Gemüseschnittzel mit Käsesoße ^{La} Püree ^{La} Apfel-Möhren- Rohkost
	ca. 761 Kcal	ca. 509 Kcal	ca. 528 Kcal	ca. 509 Kcal	ca. 607 Kcal	ca. 308 Kcal	ca. 613 Kcal
Dessert	Mocca- creme ^{La}	Quark mit Fruchtcocktail ^{La, 12}	Pfirsich- creme ^{La}	Schokocreme mit Vanillesauce ^{La}	Vanille- quarkspeise ^{La}	Frisches Obst	Eis ^{La}

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.

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.