


# SPEISEPLAN vom 12.04.21 bis 18.04.21

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</b> Vollkost	Schweinekotelette G1, La warmer Speckkartoffel- salat 1,2, Sf Senf	Hausgemachte Pizza G1, La, 1,2,16 Salat La	Gulaschsuppe mit Brötchen G1	Spießbraten Sf, 8 Soße Bohnen Salzkartoffeln	Bratwurst 16, Se, Sf Soße Rotkohl 8 Kartoffelpüree La	Gestampfter Bohneneintopf 1,2, La mit Rindfleisch	Schweineroulade 1,2,Sf, La Pfefferrahmsoße La Sommergemüse Kartoffelklöße
	ca. 630 Kcal	ca. 765 Kcal	ca. 604 Kcal	ca. 685 Kcal	ca. 597 Kcal	ca. 568 Kcal	ca. 720 Kcal
<b>Menü 2</b> leichte Vollkost	Putenfleischkäse 1,2,16 mit Soße Schwarzwurzeln La Salzkartoffeln	Rinder- geschnetzeltes Blumenkohl Kräuterkartoffeln	Seelachsfilet F, La mit Tomaten-Käse- Kruste Spinat La Kartoffelpüree La	Hähnchenbrust- filet Tomatensoße 8 Bandnudeln G1, E Salat La	Fischfilet mit Senfsoße La Kartoffeln Salat La	Chinakohl- Eintopf mit Puten- schinkenstreifen 1,2,16, La	Putenmedaillon mit Sesam und Birne buntes Kartoffelpüree La Blattsalat La
	ca. 609 Kcal	ca. 491 Kcal	ca. 529 Kcal	ca. 464 Kcal	ca. 490 Kcal	ca. 294 Kcal	ca. 435 Kcal
<b>Menü 3</b> vege- tarisch	Tortellini G1, La „Ricotta Spinat“ Käsesoße La Salat La	buntes Pfannen- Gemüse Curry-Zartweizen G1 Kräuterquark La Salat La	Käsespätzle G1, E Blattsalat La	Kaiserschmarrn 2, G1, E, La mit Vanillesauce La	Pellkartoffeln mit Kräuterquark La Tomatensalat	Chinakohl- Eintopf La	Gemüsestrudel G1, La, E, Se Brokkoli Salzkartoffeln
	ca. 620 Kcal	ca. 594 Kcal	ca. 561 Kcal	ca. 823 Kcal	ca. 443 Kcal	ca. 210 Kcal	ca. 769 Kcal
<b>Dessert</b>	Grieß- pudding La, G1	Aprikosen- quarkspeise La	Karamell- pudding La	Schokoladen- creme La	Quark mit 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>		