

# SPEISEPLAN vom 12.07.21 bis 18.07.21

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	Ungarischer Gulasch Kartoffelpüree <sup>La</sup> Salat <sup>La</sup>	Eieromelette <sup>1,16, La</sup> mit  Champignonrahm <sup>La</sup> Pfannengemüse Petersilien-Kartoffeln	Gebackener Leberkäse <sup>1,2</sup> Zwiebelsoße Schnittbohnen <sup>1,2</sup> in Rahm <sup>La</sup> Salzkartoffeln	Blattsalate mit Wildkräutern Hausdressing gebratene Hähnchenfiletstreifen <sup>GI</sup>  Brötchen <sup>GI</sup>	Fischfilet mit Sesamkruste <sup>G1</sup> Kräutersoße <sup>La</sup> Petersilienkartoffeln Salat <sup>La</sup> 	Bunter Kichererbsen-Gemüse-Eintopf mit Mettwursteinlage <sup>1,2,16</sup>	Schweineschnitzel <sup>G1</sup> Soße Leipziger Allerlei Petersilienkartoffeln
	ca. 626 Kcal	ca. 597 Kcal	ca. 640 Kcal	ca. 657 Kcal	ca. 723 Kcal	ca. 592 Kcal	ca. 565 Kcal
<b>Menü 2</b> leichte Vollkost	Seelachsfilet <sup>F</sup> Senfsoße <sup>La</sup> Spinat <sup>La</sup>  Kartoffeln	Geflügelbratwurst <sup>La, Se</sup> Rahmsoße <sup>La</sup> Kohlrabi <sup>La</sup> Salzkartoffeln	Bunter Gemüse-Graupeneintopf <sup>G1, Se</sup> mit Rindfleischeinlage 	Putenkeule mit Soße Kaisergemüse Salzkartoffeln	Rindergulasch Makkaroni <sup>G1</sup> gemischter Salat <sup>La</sup>	Kohlrabi-Eintopf <sup>La</sup>  mit Schinkenstreifen <sup>1,2,3,16</sup>	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</b> vegetarisch	Kartoffel-Gnocchi <sup>E</sup> mit Artischocken Spargel Tomatensoße Salat <sup>La</sup>	<b>Vegan</b> Spaghetti <sup>G1</sup> mit hausgemachtem Ruccolapesto gebr. Paprika Salat	Gemüse-Couscouspfanne <sup>G1, So</sup> mit Kräuterdipp <sup>La</sup> Salat <sup>La</sup>	Buntes Ofengemüse auf Champignonrisotto Salat <sup>La</sup>	Rührei <sup>2, La, E, Se</sup> Rahmspinat <sup>La</sup> Kartoffelpüree <sup>La</sup>	Kohlrabi-Eintopf <sup>La</sup>	Fetakäse gebacken <sup>G1, La, E</sup> 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 <sup>La</sup>	Mandarinenquarkspeise <sup>La</sup>	Schokoladen-creme <sup>La</sup>	Mandel-creme <sup>La, Nü1</sup>	Quarkspeise Schokolade <sup>La</sup>	Frisches Obst	Eis <sup>La</sup>

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:** 1 Konservierungsstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Geschmacksverstärker, 5 mit Süßungsmitteln, 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 8 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, 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.

Die mit dem Olivenzweig



gekennzeichneten Speisen entsprechen der Empfehlung für Mediterrane Küche.

**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.

Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten oder Lebensmittel Allergien leiden, informieren Sie die Küche.