









SPEISEPLAN vom 12.10.20 bis 18.10.20

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	Kasseler- Braten ^{1,2} mit Soße Sommergemüse Salzkartoffeln	Pizza ^{G1, 1,2,16} hausgemacht Salat ^{La}	Endivien- Eintopf mit Bratwurst ^{16 Se, Sf}	Matjesfilet ^{1,F,La} „Hausfrauen Art“ ^{2,5,12,E,Sf} Salzkartoffeln Bohnensalat	Szegediner Gulasch vom Schwein (mit Sauerkraut) Salzkartoffeln	Erbсен- Eintopf mit Bockwurst ^{1,2,Se, Sf}	Putensteak mit Gemüse- Käse-Kruste Kräutersoße ^{La} Petersilien- kartoffeln ^{1,2,La} Salat ^{5, La} 
	ca. 763 Kcal	ca. 765 Kcal	ca. 708 Kcal	ca. 890 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 mit Soße Salzkartoffeln Apfelmus ²	Königsberger Klopse ^E in Kapernsoße ^{La} Salzkartoffeln Rote Bete ⁵	Schlemmerfilet „Bordelaise“ ^{F G1} Kaisergemüse Kartoffelpüree ^{La} 	Hühner- Reis- Eintopf	Rinderbraten mit Soße Brokkoli Salzkartoffeln
	ca. 600 Kcal	ca. 422 Kcal	ca. 590 Kcal	ca. 497 Kcal	ca. 514 Kcal	ca. 368 Kcal	ca. 594 Kcal
Menü 3 vege- tarisch	Spätzlepfanne ^{G1 E} mit Pilzen und buntem Gemüse Eisbergsalat ^{La}	Milchreis ^{La} mit Kirschsoße	 Gemüseragout in Currysoße Sesamreis Salat ⁵ 	Gebackene Ofenkartoffeln auf Tomaten und Kräutern Tzaziki ^{La, 6}  bunter Salat ^{La}	Schleifennudeln ^{G1, E} Blattspinatsoße ^{La} Salat ^{La}	Bunter Gemüse- Eintopf 	Gemüseschnitzel mit Käsesoße ^{La} Kartoffelpüree Apfel-Möhren- Rohkost
	ca. 761 Kcal	ca. 622 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 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.

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.