

# SPEISEPLAN vom 19.04.21 bis 25.04.21

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	Hackbraten G1, La in Paprikasoße Kohlrabi in Rahm La Petersilien- kartoffeln	Maccaroni G1 Bolognese Se 8 (mit Rindfleisch) gemischter Salat La	Serbische Bohnensuppe La, 1,2 mit Mettwurst 1,2	 Griechischer Bauernsalat 12, La Körnerbrötchen G1, G2, G3, G4, Ssa	Jägerschnitzel G1, 1,2 Leipziger Allerlei Salzkartoffeln	Wirsing- Eintopf La,1,2, 	Kräuternacken- braten 2 Sommergemüse Salzkartoffeln
	ca. 770 Kcal	ca. 681 Kcal	ca. 620 Kcal	ca. 534 Kcal	ca. 653 Kcal	ca. 372 Kcal	ca. 638 Kcal
<b>Menü 2</b> leichte Vollkost	Hühnerfrikassee La Reis Salat La 	Hoki- Fischfilet mit Kräutersoße La Spinat La Kartoffelpüree La 	Hähnchenkeule Apfelmus 2 Schmorkartoffeln 	Rinderragout Möhren Salzkartoffeln	Fischfilet mit Gemüse- Käse-Kruste G1 Petersilien- kartoffeln Salat La 	Kartoffel- Suppe La mit Bockwurst 1,2, Se, Sf	Putenroulade G1, Se Rahmsoße La Petersilien- Kartoffeln Salat La 
	ca. 588 Kcal	ca. 522 Kcal	ca. 734 Kcal	ca. 560 Kcal	ca. 602 Kcal	ca. 450 Kcal	ca. 590 Kcal
<b>Menü 3</b> vege- tarisch	Schupfnudel- pfanne G1 mit Basilikum- Sahne-Soße La bunter Salat La	Tellerrösti mit buntem Gemüse überbacken Salat La	Nudeln G1, E mit Tomaten-Pesto gebratene Zucchini Blattsalat La	Grießbrei La G1 mit Zimt und Zucker Kompott	Frühlingsrolle La G1, E, So, Se mit Soße Reis Krautsalat	Kartoffel- Suppe La	bunter Gemüseteller Hollandaise La, E Petersilien- Kartoffeln
	ca. 633 Kcal	ca. 546 Kcal	ca. 793 Kcal	ca. 665 Kcal	ca. 660 Kcal	ca. 222 Kcal	ca. 513 Kcal
<b>Dessert</b>	Vanille- pudding La	Kirsch- quarkspeise La	Mocca- creme La	Mandel- pudding La, Nü	Zimt- 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.