










# SPEISEPLAN vom 19.07.21 bis 25.07.21

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	Kasseler- Braten <sup>1,2</sup> Soße Sommergemüse Salzkartoffeln	Schweinebraten Pusztasoße Blumenkohl Kartoffelpüree <sup>La</sup>	Endivien- Eintopf mit Bratwurst <sup>16 Se, Sf</sup>	Matjesfilet <sup>1,F,La</sup> Hausfrauen Art <sup>2,5,12,E,Sf</sup> Salzkartoffeln Bohnensalat	Gulasch vom Schwein Szegeidiner Art (mit Sauerkraut) Salzkartoffeln	Erseneintopf mit Bockwurst <sup>1,2,Se, Sf</sup>	Putensteak mit Gemüse- Käse-Kruste Kräutersoße <sup>La</sup> Petersilien- kartoffeln Salat <sup>5, La</sup> 
	ca. 763 Kcal	ca. 622 Kcal	ca. 708 Kcal	ca. 890 Kcal	ca. 689 Kcal	ca. 568 Kcal	ca. 610 Kcal
<b>Menü 2</b> leichte Vollkost	Puten- geschnetztes in Curry- Frucht-Sauce <sup>La, 12</sup> Reis  Salat <sup>La</sup>	Seelachsfilet <sup>F</sup> in Kräutersoße <sup>La</sup> Spinat <sup>La</sup> Kartoffeln 	Hähnchenkeule Soße Salzkartoffeln Apfelmus <sup>2</sup>	Königsberger Klopse <sup>E</sup> in Kapernsoße <sup>La</sup> Salzkartoffeln Rote Bete <sup>5</sup>	Schlemmerfilet Bordelaise <sup>F G1</sup> Kaisergemüse Kartoffelpüree <sup>La</sup> 	Hühner- Reis- Eintopf	Rinderbraten Soße Brokkoli Salzkartoffeln
	ca. 600 Kcal	ca. 422 Kcal	ca. 590 Kcal	ca. 497 Kcal	ca. 514 Kcal	ca. 368 Kcal	ca. 594 Kcal
<b>Menü 3</b> vege- tarisch	Spätzlepfanne <sup>G1 E</sup> mit Pilzen und buntem Gemüse Eisbergsalat <sup>La</sup>	Milchreis <sup>La</sup> mit Kirschlorsoße	 Gemüseragout in Currysoße Sesamreis Salat <sup>5</sup> 	Ofenkartoffeln auf Tomaten und Kräutern Tzaziki <sup>La, 6</sup> Salat <sup>La</sup> 	Schleifennudeln <sup>G1, E</sup> Blattspinatsoße <sup>La</sup> Salat <sup>La</sup>	Bunter Gemüse- Eintopf 	Gemüseschnitzel mit Käsesoße <sup>La</sup> Püree Apfel-Möhren- Rohkost
	ca. 761 Kcal	ca. 622 Kcal	ca. 528 Kcal	ca. 509 Kcal	ca. 607 Kcal	ca. 308 Kcal	ca. 613 Kcal
<b>Dessert</b>	Mocca- creme <sup>La</sup>	Quark mit Fruchtcocktail <sup>La, 12</sup>	Pfirsich- creme <sup>La</sup>	Schokocreme mit Vanillesauce <sup>La</sup>	Vanille- quarkspeise <sup>La</sup>	Frisches Obst	Eis <sup>La</sup>
<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>Die mit dem Olivenzweig  gekennzeichneten Speisen entsprechen der Empfehlung für Mediterrane Küche.</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>Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten oder Lebensmittel Allergien leiden, informieren Sie die Küche.</p>		