








SPEISEPLAN vom 19.10.20 bis 25.10.20

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	Grünkohleintopf La mit Mettwurst 1,2, 16	Vegan Vollkorn- spiralnudeln G1 in Kräuterpesto Pfannengemüse Salat	Brathering 2, 5, 12, F, Sf G1 Röstkartoffeln Gurkenhappen Sf, 5	Kotelette G1 mit Senf Dicke Bohnen La, 1,2 Salzkartoffeln	Gulaschsuppe mit Brötchen G1	Sauerkraut- Eintopf La mit magerem Eisbeinflfleisch 1,2	Kräuter- Nackenbraten mit Soße Kohlrabi in Rahm La Kartoffelpüree La
	ca. 488 Kcal	ca.626 Kcal	ca. 533 Kcal	ca. 620 Kcal	ca. 602 Kcal	ca.625 Kcal	ca.435 Kcal
Menü 2 leichte Vollkost	Hokifischfilet mit Kräutersoße La Kartoffelpüree La Salat	 Putenbraten mit Soße Blumenkohl La Salzkartoffeln	Rinder- geschnetzeltes auf gebratenem Gemüse Kräuterreis 	 Hähnchen- brustfilet in Pfirsichsoße Kräutergemüse Zartweizen G1	Fischfilet  mit Tomaten- Käse-Kruste F, La G1 Kaisergemüse Se Kartoffelpüree La	Chinakohl- Eintopf La mit Schinkenstreifen 1,2,16 	Hähnchenkeule mit Soße Kartoffeln Salat La 
	ca. 488 Kcal	ca. 426 Kcal	ca. 591 Kcal	ca. 601 Kcal	ca. 557 Kcal	ca.294 Kcal	ca.677 Kcal
Menü 3 vege- tarisch	Käsespätzle G1, E, La mit Blattsalat La	Zigeuner- Vollkornröstling 1, 6, 12, G1, G4, E, Sf Rahm- champignons La Kartoffeln	Fetakäse mit Ratatouillefüllung im Blätterteig 2, 12 La, G1, E, Reis Kräutersoße La Krautsalat	Kaiserschmarrn 2, G1, E, La mit Vanillesauce La	Lasagne G1, E mit roten Linsen in Tomatensoße G1, E bunter Salat in Essig-/ Öl- Dressing 5	Chinakohl- Eintopf La	Gemüsestrudel G1, G4, La, E, Se Salzkartoffeln Salat La
	ca. 526 Kcal	ca. 666 Kcal	ca. 730 Kcal	ca. 743 Kcal	ca. 795 Kcal	ca.250 Kcal	ca.760 Kcal
Dessert	Grieß- Pudding La, G1	Aprikosen- Quarkspeise La	Karamell- Pudding La	Schokoladen- Creme La	Zimt- Quarkspeise La	Frisches Obst	Eis La, 12
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 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.					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.		
Die mit dem Olivenzweig  gekennzeichneten Speisen entsprechen der Empfehlung für Mediterrane Küche.					Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten oder Lebensmittel Allergien leiden, informieren Sie die Küche.		