

# SPEISEPLAN vom 21.09.20 bis 27.09.20

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
<b>Menü 1</b> Vollkost	Hackbraten <sup>G1, La</sup> in Paprikasoße Kohlrabi in Rahm <sup>La</sup> Petersilien- kartoffeln	Maccaroni <sup>G1</sup> Bolognese <sup>Se 8</sup> (mit Rindfleisch) gemischter Salat <sup>La</sup>	Rindfleischsuppe mit Nudeln <sup>G1</sup> und Gemüse	 Griechischer Bauernsalat <sup>12, La</sup> Körnerbrötchen <sup>G1, G2, G3, G4, Ssa</sup>	Jägerschnitzel <sup>G1, 1,2</sup> Leipziger Allerlei Salzkartoffeln	Wirsing- Eintopf <sup>La,1,2,</sup> 	Kräuternacken- braten <sup>2</sup> Sommergemüse Salzkartoffeln
	ca. 770 Kcal	ca. 681 Kcal	ca. 434 Kcal	ca. 534 Kcal	ca. 653 Kcal	ca. 372 Kcal	ca.638 Kcal
<b>Menü 2</b> leichte Vollkost	Hühner- frikassee <sup>La</sup> Reis Salat <sup>La</sup> 	Hoki- Fischfilet mit Kräutersoße <sup>La</sup> Spinat <sup>La</sup> Kartoffelpüree <sup>La</sup> 	Hähnchenkeule Apfelmus <sup>2</sup> Schmorkartoffeln 	Rinderragout Möhren Salzkartoffeln	Fischfilet mit Gemüse- Käse-Kruste <sup>G1</sup> Schmorkartoffeln Salat <sup>La</sup> 	Kartoffel- Suppe <sup>La</sup> mit Bockwurst <sup>1,2, Se, Sf</sup>	Putenroulade <sup>G1 Se</sup> Rahmsoße <sup>La</sup> Petersilien- Kartoffeln Salat <sup>L</sup> 
	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 <sup>G1</sup> mit Basilikum- Sahne-Soße <sup>La</sup> bunter Salat <sup>La</sup>	Tellerrösti mit buntem Gemüse überbacken Salat <sup>La</sup>	Nudeln mit <sup>G1, E</sup> Tomaten-Pesto gebratene Zucchini Blattsalat <sup>La</sup>	Grießbrei <sup>La G1</sup> mit Zimt und Zucker Kompott	Frühlingsrolle <sup>La G1, E, So, Se</sup> mit Soße Reis Krautsalat	Kartoffel- Suppe <sup>La</sup>	Bunter Gemüseteller Hollandaise <sup>La, E</sup> 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 <sup>La</sup>	Kirsch- quarkspeise <sup>La</sup>	Mocca- creme <sup>La</sup>	Mandel- pudding <sup>La, Nü</sup>	Zimt- quarkspeise <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 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.