








SPEISEPLAN vom 28.09.20 bis 04.10.20

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	Gebackenes Fischfilet 16, G1, Sf, La mit Remoulade 2,5,6, 12, Sf, E, Bohngemüse Kartoffeln	Rostbratwurst 16, Se, Sf Currysoße 6 Röstiecken Krautsalat 5	Möhren- Eintopf La mit Eisbeinflfleisch 1,2	Goldmakrelenfilet F auf Zartweizen- Gemüse-Risotto G1 Kräutersoße La Salat La 	Frikadelle G1, E dazu Senf Rahmlauch La Kartoffelpüree La	Rinderbraten mit Senfsoße Rosenkohl Schupfnudeln G1	Cordon bleu 1,2,G1, La, E Soße Hollandaise La, E Erbsen / Möhren Petersilien- kartoffeln
	ca. 823 Kcal	ca. 512 Kcal	ca. 712 Kcal	ca. 854 Kcal	ca. 536 Kcal	ca. 487 Kcal	ca. 671 Kcal
Menü 2 leichte Vollkost	 Putengulasch an gebratenem Gemüse Hörnchennudeln G1, E	Hähnchenbrust Bratensoße Möhren Salzkartoffeln 	Bunter Gemüse- Nudelauf G1, E, La mit Puten- schinkenstreifen 1,2,16 Salat La	Rinder- geschnetzeltes Kaisergemüse Salzkartoffeln	Gebratenes Seelachsfilet F mit Tomaten- Gemüse-Soße Bandnudeln G1, E Salat 	 Rinderbraten mit Soße Broccoli Petersilien- kartoffeln	Putenrollbraten Thymiansoße Blumenkohl Petersilien- Kartoffeln 
	ca. 625 Kcal	ca. 416 Kcal	ca. 560 Kcal	ca. 491 Kcal	ca. 551 Kcal	ca. 418 Kcal	ca. 439 Kcal
Menü 3 vege- tarisch	Spinat-Knusper- Medaillons G1,La,E,Se Rahm- Champignons La Kartoffelpüree La	Schwäbische Maultaschen 1,2,G1, E, Se gemischter Salat La	Eierpfannkuchen 2, 16, G1, E, La mit Blaubeerfüllung Vanillesauce La 5	Semmelknödel G1, E mit Pilzrahmsauce La Salat La	Gemüsepfanne süß-sauer Curryreis gemischter Salat 	Gemüseteller mit Hollandaise La,E	Paprika-Vollkorn- Röstling 1, 6, 12, G1 mit Bearnaise La, E Kartoffelpüree La Salat La
	ca. 641 Kcal	ca. 786 Kcal	ca. 577 Kcal	ca. 589 Kcal	ca. 433 Kcal	ca. 308 Kcal	ca. 588 Kcal
Dessert	Mandarinen- pudding La	Pfirsich- quarkspeise La	Kompott	Sahne- pudding La	Erdbeer- quarkspeise La	Frisches Obst	Eis La

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Geschmacksverstärker, 5 mit Süßungsmitteln, 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, 8 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, 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.