

















# SPEISEPLAN vom 14.09.20 bis 20.09.20

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> <b>Vollkost</b> 	 Schweinehaxe <sup>1, So</sup> dazu Senf mit warmem Speckkartoffel- salat <sup>1,2, Sf</sup>	 Nürnberger Rostbratwurst dazu Senf Sauerkraut <sup>1,2</sup> Kartoffelpüree <sup>La</sup>	 Schweinegulasch mit Speck <sup>1,2</sup> und Champignons Röstiecken Bohnensalat <sup>La</sup>	 Schweinebraten <sup>Sf, 8</sup> mit Soße Bayrisch Kraut <sup>1,2</sup> Spätzle <sup>G,1 E</sup>	 Fleischpflanzerl <sup>G1, E</sup> Zwiebelsoße Bratkartoffeln <sup>1,2</sup> Gurkenhappen <sup>12, Sf</sup>	 Bayrische Kartoffelsuppe <sup>La, Se,</sup> mit Speckstreifen <sup>1,2</sup>	 Wildragout mit Pilzen, Rotkohl, <sup>8</sup> Semmelknödel <sup>G11, La, E</sup>
	ca. 630 Kcal	ca. 570 Kcal	ca. 604 Kcal	ca. 685 Kcal	ca. 597 Kcal	ca. 568 Kcal	ca. 660 Kcal
<b>Menü 2</b> <b>leichte</b> <b>Vollkost</b>	 Puten- Fleischkäse <sup>1,2,16</sup> mit Soße Schwarzwurzeln <sup>La</sup> Salzkartoffeln	 Rinder- geschnetzeltes Blumenkohl Kräuterkartoffeln	Seelachs- filet <sup>F, La</sup> mit Tomaten- Käse-Kruste Spinat <sup>La</sup> Kartoffelpüree <sup>La</sup> 	 Hähnchen- brustfilet Tomatensoße <sup>8</sup> Bandnudeln <sup>G1, E</sup> Salat <sup>La</sup>	Fischfilet mit Senfsoße <sup>La</sup> Kartoffeln Salat <sup>La</sup> 	Chinakohl- Eintopf mit Puten- schinkenstreifen <sup>1,2,16, La</sup>	 Putenmedaillon mit Sesam und Birne, buntes Kartoffelpüree <sup>La</sup> Blattsalat <sup>La</sup>
	ca. 609 Kcal	ca. 491 Kcal	ca. 529 Kcal	ca. 464 Kcal	ca. 490 Kcal	ca. 294 Kcal	ca. 435 Kcal
<b>Menü 3</b> <b>vege- tarisch</b>	Tortellini <sup>G1, La</sup> „Ricotta Spinat“ Käsesoße <sup>La</sup> Salat <sup>La</sup>	Buntes Pfannen- Gemüse Curry-Zartweizen <sup>GI</sup> Kräuterquark <sup>La</sup> Salat <sup>La</sup>	Käsespätzle <sup>G1, E</sup> Blattsalat <sup>La</sup>	Kaiserschmarrn <sup>2, G1, E, La</sup> mit Vanillesauce <sup>La</sup>	Pellkartoffeln mit Kräuterquark <sup>La</sup> Tomatensalat	Chinakohl- Eintopf <sup>La</sup> 	Gemüsestrudel <sup>GI, La, E, Se</sup> Brokkoli Salzkartoffeln
	ca. 620 Kcal	ca. 594 Kcal	ca. 561 Kcal	ca. 823 Kcal	ca. 443 Kcal	ca. 210 Kcal	ca. 769 Kcal
<b>Dessert</b>	Grieß- pudding <sup>La, G1</sup>	Aprikosen- quarkspeise <sup>La</sup>	Karamell- pudding <sup>La</sup>	Schokoladen- creme <sup>La</sup>	Quark mit Schokolade <sup>La</sup>	Frisches Obst	Eis <sup>La</sup>
	<b>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:</b> 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.					<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.	
Die mit dem Olivenzweig  gekennzeichneten Speisen entsprechen der Empfehlung für Mediterrane Küche.					Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten oder Lebensmittel Allergien leiden, informieren Sie die Küche.		