

SPEISEPLAN vom 14.12.20 bis 20.12.20

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	Wirsingroulade ^{G1} Soße Salzkartoffeln	Porree- Eintopf ^{La} mit Rinderhackfleisch 	Bauernomelette ^{1,2,16, E, G1, La, Se} mit Salat ^{La} 	Spiralnudeln ^{G1, E} in Blattspinatsoße ^{La} Salat ^{La} 	Bratwurst ^{16, Se, Sf} Senf Rotkohl ⁶ Kartoffelpüree ^{La}	Schnittbohnen- Eintopf ^{La 1,2} mit Bockwurst ^{1,2}	Cordon-Bleu Schweine-schnitzel ^{1,2, G1, La,} Hollandaise ^{La, E} Leipziger Allerlei Petersilien- Kartoffeln
	ca. 548 Kcal	ca. 572 Kcal	ca. 480 Kcal	ca. 531 Kcal	ca. 602 Kcal	ca. 618 Kcal	ca. 669 Kcal
Menü 2 leichte Vollkost	Fischfilet  mit Bärlauchsoße ^{La} Kartoffeln Salat ^{La}	Rinder- geschnetztes Blumenkohl ^{La} Salzkartoffeln	Königsberger Klopse ^{E, G1,} in Kapernsoße ^{La} Kartoffeln Rote Bete ⁵	Hähnchenkeule Soße Schwarzwurzeln ^{2 La} Kartoffeln	Fischfilet in Senfsoße ^{La} Kartoffeln Salat ^{La} 	Hühner- Reis- Eintopf	Marinierte Wildlachsfilet- würfel ^F auf Kräutersoße ^{La} Broccoli  Bandnudeln ^{G1, E}
	ca. 438 Kcal	ca. 493 Kcal	ca. 558 Kcal	ca. 669 Kcal	ca. 494 Kcal	ca. 368 Kcal	ca. 611 Kcal
Menü 3 vege- tarisch	Kartoffelgnocchi ^E mit Artischocken Spargel Tomatensoße Salat ^{La}	Gebratene Gemüsescheiben auf Curry- Zartweizen ^{G1} Kräutersoße ^{La} Salat ^{La}	Spaghetti ^{G1} mit Basilikumpesto gebratene Champignons gem. Salat 	Gemüse- Lasagne ^{G1, E} mit Tomatensoße Salat ^{La}	Eieromelette ^{2,16, La, E} Rahmspinat ^{La} Kartoffelpüree ^{La}	Gemüse- Eintopf 	Gebackener Fetakäse ^{G1, La, E, 12} Romanesco Kartoffeln
	ca. 688 Kcal	ca. 557 Kcal	ca. 736 Kcal	ca. 617 Kcal	ca. 550 Kcal	ca. 308 Kcal	ca. 793 Kcal
Dessert	Nougat- Creme ^{La}	Mandarinen- Quarkspeise ^{La}	Schokoladen- Creme ^{La}	Mandel- Creme ^{La, Nü2}	Quark mit Schokolade ^{La}	Frisches Obst	Eis ^{La, 12}

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.