










# SPEISEPLAN vom 21.12.20 bis 27.12.20

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
<b>Menü 1</b> Vollkost	Schweinehaxe <sup>2, So</sup> mit Soße, Sauerkraut <sup>1,2</sup> Kartoffelpüree <sup>La</sup>	Tilapia Fischfilet <sup>G1</sup> gebraten auf Couscous- Gemüse <sup>Se</sup>  Kräuterkartoffeln	Gulasch vom Schwein mit frischen Pilzen <sup>La</sup> Kartoffeln Gurkenhappen <sup>5, Sf</sup>	Schweinebraten mit Soße Bayrisch-Kraut <sup>1, 2, La</sup> Salzkartoffeln	Gebratene Entenkeule Orangensoße Rosenkohl <sup>La</sup> Schupfnudeln <sup>G11</sup>	Kalbsragout <sup>La</sup> Leipziger Allerlei Rahmkartoffeln <sup>La</sup>	Sauerbraten <sup>Sf</sup> mit Soße Apfelrotkohl <sup>6</sup> Kartoffelknödel
	Ca. 626 Kcal	ca. 578 Kcal	ca. 595 Kcal	ca. 603 Kcal	ca. 753 Kcal	ca. 447 Kcal	ca. 752 Kcal
<b>Menü 2</b> leichte Vollkost	Puten- geschnetztes in Curry- Früchtesoße <sup>5, 12, La</sup> Reis <sup>Se</sup>  Salat <sup>La</sup>	Rindergulasch Wachbohnen <sup>La</sup> Salzkartoffeln	Geflügelbratwurst <sup>La, Se</sup>  mit Soße Vichykarotten Salzkartoffeln	Hähnchenkeule Soße Kräuterreis Salat <sup>La</sup> 	Lachsfilet  Zitronensoße <sup>La</sup> Romanesco Kräuterkartoffeln	Kalbsragout <sup>La</sup> Kaisergemüse Petersilien- kartoffeln 	Hähnchenbrust mit Rahmsoße <sup>La</sup> Broccoli <sup>La</sup>  Kartoffeln
	ca. 453 Kcal	ca. 499 Kcal	ca. 467 Kcal	ca. 670 Kcal	ca. 550 Kcal	ca. 418 Kcal	ca. 552 Kcal
<b>Menü 3</b> vege- tarisch	Kichererbsen- bällchen <sup>G1</sup> auf Pfannengemüse mit Kräuterdipp <sup>La</sup>	Milchreis <sup>La</sup> mit Kirschsoße	Spätzlepfanne <sup>G1, E</sup> mit Pilzen und buntem Gemüse Eisbergsalat <sup>La</sup>	 Spiralnudeln <sup>G1</sup> mit Linsen- Bolognese <sup>Se</sup> Salat	Gebackene Ofenkartoffeln auf Tomaten und Kräutern Tzaziki <sup>La</sup> bunter Salat <sup>La</sup>	Bunter Gemüseteller Hollandaise <sup>La</sup> Petersilien- Kartoffeln	Spinatmedaillons <sup>G1, La, E</sup> Salzkartoffeln Salat <sup>La</sup>
	ca. 454 Kcal	ca. 622 Kcal	ca. x396 Kcal	ca. 513 Kcal	ca. 580 Kcal	ca. 360 Kcal	ca. 589 Kcal
<b>Dessert</b>	Mocca- Creme <sup>La</sup>	Quark mit Fruchtcocktail <sup>La, 12</sup>	Pfirsich- Creme <sup>La</sup>	Schokocreme <sup>La</sup> mit Vanillesauce <sup>La</sup>	Eis <sup>La, 12</sup>	Nougat- creme <sup>La, Nü1, Nü2</sup>	Eis <sup>La, 12</sup>
<p><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.</p>					<p><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.</p>		
<p>Die mit dem Olivenzweig  gekennzeichneten Speisen entsprechen der Empfehlung für Mediterrane Küche.</p>					<p>Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten oder Lebensmittel Allergien leiden, informieren Sie die Küche.</p>		