

Name:

Speiseplan vom

10.02.2025

bis

16.02.2025

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans behalten wir uns vor!

Tel. :05151 / 82389104

Je Menü 10,50€



Datum	Mittagessen 1 Vollkost	Z/A	Mittagessen 2 Vegetarische Kost	Z/A
Montag 10. 02.	Frischkäse-Kräutersüppchen Gratiniertes Paprika-Sahne Hähnchen mit Bandnudeln und Buttererbsen Quarkspeise 620 kcal	G,A 1,14 J,4 I,3	Frischkäse-Kräutersüppchen Gemüse Tortilla mit Kartoffeln, Frischem Gemüse und Ei gebacken Quarkspeise 610 kcal	1,2 G,A C,H
Dienstag 11. 02.	1 Stück Kuchen Linseneintopf mit Würstchenscheiben Fruchtcocktail 620 kcal	2,3 4,7 I,A J,G 1	1 Stück Kuchen Couscous Bratling auf Wokgemüse mit Knoblauchrahm Fruchtcocktail 620 kcal	A,F J,G C
Mittwoch 12. 02.	Kartoffelcremesuppe Geschmorte Kohlroulade mit leichter Kümmel-Specksauce und Kräuterkartoffeln Vanillepudding 640 kcal	A,G C,I 4,3 1	Kartoffelcremesuppe Gefüllter Germknödel mit warmer Vanillesauce Vanillepudding 550 kcal	A,G
Donnerstag 13. 02.	Gemüsebrühe mit Flädle Überbackenes Seelachsfilet mit Rosmarinkartoffeln und Mascarpone-Limettensauce Götterspeise 630 kcal	1,3 I,A G,D 4,K	Gemüsebrühe mit Flädle Gemüse-Maispuffer mit Kräuterquark Götterspeise 540 kcal	3,4 A,I C,G
Freitag 14. 02.	Romanescocremesuppe Bockwurst mit Lauwarmen Kartoffelspecksalat und Senf Joghurt mit Früchten 590 kcal	A,G J,1 2,3 4,7 I	Romanescocremesuppe Graupenrisotto mit Erbsen und Karotten Joghurt mit Früchten 570 kcal	1,3 G,A 2,4 H
Samstag 15. 02.	1 Stück Kuchen Rahmiger Kartoffel-Möhren-Laucheintopf mit Kochschinkenwürfel Fruchtjoghurt 420 kcal	2,3 G,A I,4	1 Stück Kuchen Gnocchi-Gemüsepfanne mit Tomatenragout Fruchtjoghurt 610 kcal	G,A C,I 4
Sonntag 16. 02.	Tomatencremesuppe Rahmgulasch mit Salzkartoffeln und Sauerkraut Zitronenmousse 630 kcal	4,A I,G 14,H 1,7,2 J,3	Tomatencremesuppe Gemüselasagne mit Käse überbacken Zitronenmousse 490 kcal	I,A 1,2 G,4

Bitte entnehmen Sie die Informationen der Zusatzstoffe und Allergieinformationen bei Loser Ware der Tabelle auf der Rückseite

<b>Zusatzstoffe:</b>	
<b>1</b>	<b>Mit Farbstoffen</b>
<b>2</b>	<b>Mit Konservierungsstoffen</b>
<b>3</b>	<b>Mit Antioxidationsmitteln</b>
<b>4</b>	<b>Mit Geschmacksverstärker</b>
<b>5</b>	<b>Mit Schwefeldioxid</b>
<b>6</b>	<b>Mit Schwärzungsmittel</b>
<b>7</b>	<b>Mit Phosphat</b>
<b>8</b>	<b>Mit Milchweiß</b>
<b>9</b>	<b>Koffeinhaltig</b>
<b>10</b>	<b>Chininhaltig</b>
<b>11</b>	<b>Gewachst</b>
<b>12</b>	<b>Mit Taurin</b>
<b>13</b>	<b>Enthält eine Phenylalaninquelle</b>
<b>14</b>	<b>Mit Süßungsmittel</b>

<b>Allergieinformationen bei loser Ware:</b>	
<b>A</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide</b>
<b>B</b>	<b>Krebstiere</b>
<b>C</b>	<b>Eier</b>
<b>D</b>	<b>Fisch</b>
<b>E</b>	<b>Erdnuss</b>
<b>F</b>	<b>Soja</b>
<b>G</b>	<b>Milch</b>
<b>H</b>	<b>Schalenfrüchte/Nüsse</b>
<b>I</b>	<b>Sellerie</b>
<b>J</b>	<b>Senf</b>
<b>K</b>	<b>Sesam</b>
<b>L</b>	<b>Schwefeldioxid</b>
<b>M</b>	<b>Lupine</b>
<b>N</b>	<b>Weichtiere</b>

Wenn Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergenen bestehen können sie sich gerne telefonisch an die Küchenleitung wenden.

**Wir weisen darauf hin, dass ihre Bestellungen nur mit ausgefüllten Speiseplan entgegen genommen werden können.  
Bestellungen müssen 24 Stunden im Voraus storniert werden, ansonsten sehen wir uns gezwungen diese in Rechnung zu stellen.**