

Name:

Speiseplan vom **07.12.2020** bis **13.12.2020**



Kurzfristige Änderungen des Speiseplans behalten wir uns vor!

**Tel. :05151 / 82389154**

**Je Menü 7,00€ / Eintopfmenü 7,00€**

Datum	Mittagessen 1 Vollkost	Z/A	Mittagessen 2 Vegetarische Kost	Z/A
Montag 07. 12.	Schwarzwurzelcreme Pfannenschlag mit Kräuterkartoffeln und Gurkenhappen Karamellpudding 610 kcal / 4,8 BE	G,A 1,14 J,4	Schwarzwurzelcreme Kaiserschmarrn mit Beerenfrüchten und Vanillesauce Karamellpudding 640 kcal / 4,3 BE	G,1 A,I H
Dienstag 08. 12.	1 Stück Kuchen Kartoffeleintopf mit Würstchen Fruchtcocktail 610 kcal / 4,1 BE	A,I G,J 2,3 4,7 1	1 Stück Kuchen Pellkartoffeln mit Kräuterquark Fruchtcocktail 490 kcal / 3,2 BE	A,G
Mittwoch 09. 12.	Champignoncremesuppe Gratiniertes Zwiebelhähnchen mit Kräuterkartoffeln und Zuckermöhren Himbeerpudding 620 kcal / 4,1 BE	A,G 1,14 J,4 I,3	Champignoncremesuppe Senfeier mit Butterkartoffeln und Gurkensalat Himbeerpudding 610 kcal / 4,8 BE	1,3 G,C A,H J
Donnerstag 10. 12.	Currycremesuppe Geschnetzeltes vom Schwein mit Kräuterspätzle und Buttererbsen Vanillequark 610 kcal / 4,1 BE	G,A J,C F,1 3,4	Currycremesuppe Nudel-Zucchinipfanne in Schnittlauchrahm Vanillequark 480 kcal / 3,8 BE	A,G C,J H,4 F
Freitag 11. 12.	Kräutersüppchen Gebackenes Fischfilet in Dill-Senfsauce mit Butterkartoffeln und Gurkensalat Erdbeercreme 640 kcal / 4,3 BE	A,D J,1 3,G H,7 2,4	Kräutersüppchen Bunte Reispfanne mit Paprika ,Mais und Basilikumsauce Erdbeercreme 580 kcal / 4,2 BE	A,G I,1 3,4
Samstag 12. 12.	1 Stück Kuchen Zucchini-Möhreneintopf mit Bauchfleisch Fruchtjoghurt 520 kcal / 4,6 BE	4,A I,G	1 Stück Kuchen Kräuternudeln in Spinat-Käserahm Fruchtjoghurt 590 kcal / 4,1 BE	A,C 1,G I
Sonntag 13. 12.	Kürbiscremesuppe Grünkohl mit Bregenwurst und Butterkartoffeln Sahnepudding 640 kcal / 4,6 BE	G,A I,J 4,7 3,1	Kürbiscremesuppe Kartoffel-Gemüsepfanne in Käse Knoblauchrahm Sahnepudding 590 kcal / 4,1 BE	A,C I,G 4,1

**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.**