



Name: \_\_\_\_\_

Vorname: \_\_\_\_\_

Woche 1	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>täglich wechselnde Vorspeisensuppe</b>							
Menü 1 Vollkost	Rinderhackbraten <sup>b,h,k</sup> Bratensoße Farfalle-Nudeln <sup>a,aa</sup> Rahmporree <sup>b,h,j</sup>	Rustikaler Pfundstopf <sup>1,2,6,13,g,j</sup> (Schwein & Rind) Fleisch, Paprika, Zwiebeln, Champignons u. Kartoffeln Eisbergsalat Kräuterdressing	Paniertes Schnitzel <sup>a,d,aa</sup> Rahmsoße <sup>b,h,j</sup> Kartoffelgratin <sup>b,d,h</sup> Balkan-Gemüse (Karotten, Erbsen, Süßmais, Brechbohnen, rote Paprika)	Hühnerfrikassee <sup>b,h</sup> (Möhren Erbsen) Reis Blattsalat French Dressing <sup>1,2,9,b,d,h,j,k</sup>	Seehechtfilet <sup>a,aa</sup> Limonen Soße <sup>b,h,j</sup> Salzkartoffeln Brokkoli- Gemüse <sup>j,g</sup>	Kartoffelsuppe <sup>1,2,3,13,j</sup> Speck Gemüse Wiener Würstchen <sup>1,2,13,k</sup>	Rinderbraten Burgunder- Art <sup>1,2,15,k,j</sup> Spätzle <sup>a,d</sup> Rosenkohl
Menü 2 Schonkost geeignet	Gabelspaghetti <sup>a,aa</sup> Mit Tomatensoße- Seelachs- Wildlachswürfel <sup>e,g,j</sup> Grünem Salat Mit Dressing Sylter Art <sup>a,b,d,h,k</sup>	Gebratenes Hähnchen- brustfilet Bärlauchsoße Reis Blumenkohl	Rinder- geschnetztes Gärtnerinnen Art <sup>j</sup> (Karotten, Sellerie, Zucchiniestreifen, Romanescoröschen) Röhrennudeln <sup>a,d,aa</sup> Blattsalat French Dressing <sup>1,2,9,b,d,h,j,k</sup>	Brokkoli- cremesuppe <sup>b,h,gg,j</sup> Apfel-Zimt- Donut <sup>a,b,d,h</sup>	Rinds- würstchen <sup>1,2,13,k</sup> Senf <sup>k</sup> Süßkartoffel- püree <sup>2,b,h</sup> Kohlrabi	Geflügel- bällchen <sup>a,d,aa</sup> Leichte Currysoße Reis Pfannengemüse <sup>j</sup> Karotten, Wachsbrechbohnen, Staudensellerie, Schwarzwurzeln	Kassler <sup>1,2,3,13,k</sup> Kräutersoße <sup>b,h</sup> Kartoffelpüree <sup>2,b,h</sup> Schwarzwurzeln
Menü 3 Vegetarisch	Gabelspaghetti <sup>a,aa</sup> Mit Tomatensoße <sup>j</sup> Grünem Salat Mit Dressing Sylter Art <sup>a,b,d,h,k</sup>	vegetarischer Pfundstopf <sup>6,a,g,j,aa</sup> Tofu u. Soja-Erzeugnis , Paprika, Zwiebeln, Champignons u. Kartoffeln Eisbergsalat Kräuterdressing	Gemüseschnitzel <sup>a,aa,ab,ad</sup> Rahmsoße <sup>b,h,j</sup> Kartoffelgratin <sup>b,d,h</sup> Balkan-Gemüse (Karotten, Erbsen, Süßmais, Brechbohnen, rote Paprika)	Waldpilzragout <sup>b,h,g,j</sup> Reis Blattsalat French Dressing <sup>1,2,9,b,d,h,j,k</sup>	Vegetarisches Bratwürstchen <sup>1,2,13,k</sup> Senf <sup>k</sup> Süßkartoffel- püree <sup>2,b,h</sup> Kohlrabi	Kartoffelsuppe <sup>1,2,3,13,j</sup> Gemüse Brötchen <sup>a,aa</sup>	Gemüse- Tofutasche <sup>a,b,d,h,j,g,aa,a</sup> Kräutersoße <sup>b,h</sup> Kartoffelpüree <sup>2,b,h</sup>
Dessert	Aprikosen- Kompott	Mandarinen- Orangenquark <sup>b,h</sup>	Beerenjoghurt <sup>b,h</sup>	Vanillepudding <sup>b,h</sup>	Frisches Obst	Cremedessert <sup>9,a,b,h,i</sup>	Cremedessert <sup>9,a,b,h,i</sup>

# Speiseplankennzeichnung & Information

## Symbolerklärung



### Schweinefleisch:

Kennzeichen für Gerichte, die Schweinefleisch oder Schweinefleischerzeugnisse wie z.B. Schmalz enthalten. Gelatine vom Schwein (z.B. in Dessert und Torten) kann leider nicht gekennzeichnet werden, da uns nicht immer ausreichende Informationen der Quellen vorliegen.



### Rindfleisch:

Kennzeichen für Gerichte, die Rindfleisch und Rindfleischerzeugnisse enthalten. Gelatine vom Rind (z.B. in Dessert und Torten) kann leider nicht gekennzeichnet werden, da uns nicht immer ausreichende Informationen der Quellen vorliegen.



### Wild:

Kennzeichen für Gerichte, die Wild und Wilderzeugnisse enthalten.



### Geflügel:

Kennzeichen für Gerichte, die Geflügel und Geflügelerzeugnisse enthalten.



### Lamm:

Kennzeichen für Gerichte, die Lamm und Lammherzeugnisse enthalten.



### Fisch:

Kennzeichen für Gerichte, die Fisch, Meeresfrüchte wie Krebstiere oder Muscheln enthalten.



### Vegetarisch:

Kennzeichen für Gerichte ohne Fleisch und Fleischerzeugnisse. Eier und Milchprodukte können jedoch enthalten sein.



### Vegan:

Kennzeichen für Gerichte ohne Fleisch, Fleischerzeugnisse oder tierischem Ursprungs.

## Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe/Allergene:

Die Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe/Allergene werden bei uns nummerisch bzw. mit Buchstaben gekennzeichnet (s. Aushang)

\*Zusatzstoffe/  
Allergene:

1 Konservierungsstoffe; 2 Antioxidationsmittel; 3 Geschmacksverstärker; 4 Süßungsmittel; 6 mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 7 mit einer Zuckerart, 8 enthält eine Phenylalaninquelle; 9 Farbstoff; 10 geschwefelt; 11 gewachst; 12 geschwärzt; 13 Phosphat; 14 koffeinhaltig; 15 unter Verwendung von Alkohol (a) enthält Glutenhaltige Getreide; (aa) Weizen; (ab) Dinkel; (ac) Kamut; (ad) Roggen; (ae) Gerste; (af) Hafer; (ag) Hybridstämme (b) enthält Laktose; (c) enthält Krebstiere; (ca) Flusskrebs, (cb) Langusten, (cc) Taschenkrebs; (cd) Garnelen, (ce) Hummer; (d) enthält Eier u. Eierzeugnisse; (e) enthält Fisch u. Fischerzeugnisse; (f) enthält Erdnüsse; (g) enthält Soja und Sojaerzeugnisse; (h) enthält Milch u. Milcherzeugnisse; (i) enthält Schalenfrüchte; (ia) Mandel; (ib) Haselnuss; (ic) Walnuss; (id) Cashew; (ie) Pecannuss; (if) Paranuss; (ig) Pistazie; (ih) Macadamianuss/Queenslandnuss; (j) enthält Sellerie; (k) enthält Senf; (l) enthält Sesam; (m) enthält Schwefeldioxid und Sulfide; (n) enthält Lupine und -erzeugnisse; (o) Weichtiere und -erzeugnisse



## Regionalität ist uns wichtig:

Lieferant: Bauer Jacobs, Hausbach; Hofgut, Serrig; Süßmosterei Väh, Losheim am See; Imkerei Thomas Lauer, Losheim am See; Bäckerei Quinten, Hausbach

Sonstige Lieferant (nicht Ebbes von Hei): Fleischwaren Schröder, Saarbrücken; VKV (Frische Gemüse, Salate, St. Ingbert; Austgen Wahlen (Kartoffeln) Getränkehandel Kessler, Losheim; Frischendienst Pfalzgut, Saarbrücken/Waldfischbach; Chefs Culinar, Hermeskeil/Wöllstein

*Wie Sie zum Teil aus unserer Lieferantenliste entnehmen können, achten wir auch darauf, dass wir ökologisch und biologisch Wertvolle Lebensmittel einkaufen und verarbeiten. Wir verwenden auch Lebensmittel mit der Auslobung Bio, aber da wir nicht Zertifiziert sind dürfen wir diese nicht benennen.*

## Hinweise

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Bitte informieren Sie uns bei Allergien, Unverträglichkeiten oder veganer- Ernährung. Wir sind täglich unter der Rufnummer 06872/5005-108 für Sie da.