

Name: _____

Vorname: _____

Woche 5	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
täglich wechselnde Vorspeisensuppe <small>*2,3,a,b,d,h,g,j</small>							
Tages-Menü 1	Tortellini ^{a,b,d,h} Schinken-Sahne-Soße ^{*1,2,b,h,j} Blattsalat mit Joghurtdressing	Gefüllte Paprikaschote (Schwein/Rind) ^{a,d,aa} Tomatensoße Djuvec Reis mit Gemüse ^{*2,j}	Geflügel-fleischkäse ^{*1,2,3,13,j,k} Braune Soße Petersilienkartoffeln Bohngemüse ^{*2,b,h,j}	Rindergulasch „Hausfrauen Art“ ^{*j,k} Dinkel-Spiralnudeln ^{*a,d,aa,ab} Erbsen-Möhrengemüse ^j	Bratheringsbällchen ^{*3,4,a,d,e,k,j,aa} Bratkartoffeln Saure Beilage ^{*2,4,k,j}	Gemüse Eintopf ^{*2,3,a,j,aa} Mit Gemüse: Karotten, Porree, Blumenkohl, Sellerie, Rosenkohl, Rübenwürfel, Markerbsen, Brechbohnen, Schwarzwurzeln, Kartoffeln und Rindfleisch	Schweinespießbraten Mit Zwiebelfüllung Bratensoße ^j Semmelknödel ^{*a,b,d,h,aa} Apfelrotkohl ^{+6,j}
Tages-Menü 2	Gemüseragout ^{*2a,b,d,h,j} (Erbsen, Zwiebeln, Champignons, Mais, Blumenkohl, Karotten, Bohnen, Paprika, Brokkoli) Reis	Blumenkohl-Cremesuppe ^{*3,a,b,h,j,g} Pfannkuchen ^{*a,d,b,h,aa}	Linsen-Gemüse-Lasagne ^{*2,a,b,d,h,aa,j} Grüner Salat mit Balsamico-dressing	Germknödel ^{*1,a,aa} mit Sauerkirschfruchtfüllung Vanillesoße ^{*b,h}	Gemüse Vollkorn Bratling ^{*a,d,j,aa} Rahmsoße ^{*b,h} Salzkartoffeln Blattsalat mit italienischem Dressing	Vegetarisches Bratwürstchen ^d Braune Soße Kartoffelpüree ^{*b,h,j} Pfannengemüse Blumenkohl, Karotten, Bohnen, Romanesco, Zuckerschoten	Pilzpfanne ^{*2,b,h,j} Semmelknödel ^{*a,b,d,h,aa} Bunter Salat mit Joghurtdressing
Dessert	Sahne-Pudding ^{*b,h}	Aprikosenjoghurt ^{*1,2,b,h}	Pflaumen Kompott ²	Karamellpudding ^{*b,h}	Frisches Obst	Cremedessert ^{*9,a,b,h,i}	Cremedessert ^{*9,a,b,h,i}
Spar-Essen Nur Hauptgang	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	Schlemmerfilet „Brokkoli“ ^{*a,b,h,aa} Salzkartoffeln	Putengulasch „Jäger Art“ ^{*2} (mit Pilzen) Naturreis Buttergemüse ^{*b,h,j} Karotten, Markerbsen fein, Brechbohnen, Blumenkohl, Kohlrabi	Schupfnudelpfanne mit Ei ^{*2,a,d,aa,j} Selbstgemachtes Apfelkompott	Chicken-Nuggets ^{*a,d,g,j,k,aa} Rahmsoße ^{*2,b,h,j} Spätzle ^{*2,a,b,d,h,aa,j} Blattsalat mit Joghurtdressing ^j	Köttbullar ^{*a,d,aa} Rahmsoße ^{*b,h} Krawattennudeln ^{a,d,aa} Balkangemüse ^{*b,h,j} Mais, Paprika, Erbsen	Schnibbelches Bohnensuppe ^{*2,3,a,j,a} Gemüse, ^a Kartoffeln, Bauchspeck Wursteinlage ^{*1,2,3,13,k,j}	Gegrilltes Hähnchenschenkel Kartoffelwedges ^{*a,aa} Partysalat ^{*1,2,j} Weißkohl, Gurken, Karotten, Paprika, Sellerie

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 Lammerzeugnisse 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) Taschenkrebse; (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: Süßmosterei Väh, Losheim am See; Imkerei Thomas Lauer, Losheim am See; Bäckerei Quinten, Hausbach; Getränkehandel Kessler, Losheim

Sonstige Lieferant (nicht Ebbes von Hei): Fleischwaren Schröder, Saarbrücken; VKV (Frische Gemüse, Salate u. Kartoffeln), St. Ingbert; Frischdienst Pfalzgut, Saarbrücken/Waldfischbach; Chefs Culinar, Hermeskeil/Wöllstein, Frischdienst Union, Versmold

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 den folgenden Rufnummern für Sie da: **06872/5005-108** oder der **06872/5005-777**