

Name: _____

Vorname: _____

Woche 6	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
täglich wechselnde Vorspeisensuppe							
Tages-Menü 1	Rindergeschnitztes Stroganoff ^{1,2,3,b,h,k,j} Petersilienreis ^j Blumenkohl ^{b,h,j}	Gefüllte Klöße ^{2,9,d,m} (grobe Leberwurst) Speckrahmsoße ^{1,2,3,aa,i,g} Blattsalat mit Senf-Dressing ^{d,k}	Hähnchenbrustfilet Bratensoße Mit Tomatenstückchen Spätzle ^{a,d,aa} Gedünstetes Gemüse	Ungarische Gulaschsuppe ^{1,2,j} (Rind- u. Schweinefleisch) Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln u. Speck	Gebratenes Pangasiusfilet ^{a,e,j} Dill-Senf-Soße ^{2,3,b,h,j,k} Parboiled Reis ^j Brokkoli ^{b,h,j}	Hirtenrolle ^{a,b,d,g,h,j} (Hackfleischrolle mit Frischkäsefüllung) Bratensoße ^j Makkaroni-Nudeln ^{a,aa} Cole Slaw – Salat ^{b,d,h,j,k} (Weißkraut u. Möhren)	Gekochtes Rindfleisch ^j Butterkartoffeln ^{b,h,j} Meerrettich-Gemüse ^{1,2,3,b,h,j} (Porree u. Möhren)
Tages-Menü 2	Eiersalat ^{1,2,4,9,b,h,d,j,k} Bratkartoffeln ^{b,h}	Röhrennudeln ^{a,aa} Pesto-Soße ^{1,2,3,b,h,i,d} Hirten-salat-Mix ^{b,h} Paprika, Rote Zwiebeln, Gurke, Weichkäse, Oliven, Petersilie	Zwiebel-Lauch-Quiche ^{2,a,b,d,h,j,aa} Blattsalat mit Joghurd dressing ^{b,d,h}	Veganes Schnitzel-Rahmsoße ^{a,aa} Salzkartoffeln Grüne Bohnen	Bergkäsenocken ^{1,2,a,b,d,h,j,aa} Tomaten-Paprika-Ragout Blattsalat Mit Balsamico Dressing	Vegetarischer Erbseneintopf ^j Gemüse, Kartoffeln, Butterkuchen mit Mandeln ^{a,b,d,h,g,i,aa,is}	Gemüsestrudel Bearnaiser Soße ^{a,b,d,h,j,aa} Kartoffelpüree ^{b,h} Rote Bete Salat
Dessert	Mokkapudding ^{b,h}	Quarkdessert „Banane“ ^{b,h}	Beeren Kompott	Nektarinenpudding ^{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
	Mehliertes Seehechtfilet ^{a,e,j,aa} Schnittlauch-Zitronen-Soße ^{b,h,j} Salzkartoffeln Julienne Gemüse ^j	Hühnerfrikassee ^{b,h,j} Mit Möhren und Erbsen Naturreis	Chili sin Carne ^{1,2,j,a,gaa} Tomaten, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Paprika rot/grün, Kidney Bohnen, Brechbohnen, Erbsen Kartoffeln	Würstchengulasch ^{1,2,13} (Geflügelwurst, Paprika, Zwiebeln) Gemüsereis ^j	Bauernomelett ^{1,2,13} Kartoffeln, Schweinebauch geräuchert Kartoffelpüree ^{b,h,j} Leipziger Allerlei ^{b,h,j}	Grießbrei ^{a,b,h,aa} Mit heißen Früchten ⁴	Schweinebauch ^{1,2,13,a,d,b,h,aa} gefüllt mit Semmelknödel Bratenjus Rotkohl ^j

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)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: 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**