















05.02.2024 – 11.02.2024

Name: _____

Vorname: _____

Woche 2	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Tages-Menü 1	Putengulasch nach Gyros Art Reis ^j Balkan Gemüse Mix ^{b,h,j} (Karotten, Markerbsen, Süßmais, Brechbohnen, Paprika)	Bratwurst ^{*1,2,3,13,k} Currysoße ^{*2,6,a,k,j,aa} Kartoffelpüree ^{*2,b,h,m,j} Salat-Mix mit Karottenstreifen u. klares Dressing ^{*1,2,6,9}	Truthahn-Frikadelle ^{*a,b,d,h,j,k,aa} Braune Soße ^j Spätzle ^{*a,d,aa} Erbsen ^{*b,h,j}	Schweineschnitzel ^{*a,d,aa} Rahmsoße ^{*b,h,j} Kartoffel-Wegdes ^{*a,aa} Salat-Mix mit Karottenstreifen u. klares Dressing ^{*1,2,6,9}	gebratenes Seelachsfilet ^{*a,e,aa} Paprika-Dillsoße ^{*b,h,j} Reis ^j Kaisergemüse ^{*b,h,j}	Hühner-Nudel-Eintopf ^{*1,2,3,a,d,g,j,aa} (Hühnerfleisch, Nudeln, Gemüse und Kräuter)	Geschmorter Rinderbraten ^{*15,j} Braune Soße ^j Kartoffelklöße ^{*2,a,j,m,aa} Wirsing-gemüse ^{*b,h,j}
							
Tages-Menü 2	Milchreis ^{*b,h} mit Kokosmilch Ananas-Mango-Ragout	Fleischfreie Bratwurst ^d Currysoße ^{*2,6,a,k,j,aa} Kartoffelpüree ^{*2,b,h,m,j} Salat-Mix mit Karottenstreifen u. klares Dressing ^{*1,2,6,9}	Linseneintopf ^{*a,j,a} (Kartoffeln, Gemüse u. Kräuter) Vollkorn-Pfannkuchen ^{*a,b,d,h,aa}	Makkaroni ^{*a,aa} Tomatensoße ^j Geriebener Käse ^{*b,h} Salat-Mix mit Karottenstreifen u. klares Dressing ^{*1,2,6,9}	Gemüsepfanne ^{*a,aa} (Romanescoröschen, grüne Bohnen, Champignons, Möhrchen, Mais) in Paprika-Soße ^{*b,h,j} Reis ^j	Rührei ^{*b,d,h,j} Gemüsesoße ^{*b,h,j} (Blumenkohl, Brechbohnen, Karotten, Erbsen) Kartoffelpüree ^{*2,b,h,m} Salat-Mix mit Karottenstreifen u. klares Dressing ^{*1,2,6,9}	Vegetarischer Hackbraten ^{*b,h,j} nach mediterraner Art Braune Soße ^j Kartoffelklöße ^{*2,a,j,m,aa} Wirsing-gemüse ^{*b,h,j}
							
Dessert	Pudding Himbeer-Geschmack ^{*9,b,h}	Schokoladen-pudding ^{*b,h}	Pflaumen kompott	Kirsch-Joghurt ^{*b,h}	Frische Obst	Cremedessert ^{*S.Becher}	Cremedessert ^{*S.Becher}

Tel.: 06872/ 5005- 108

E-Mail: kueche@myosotis-service.de

Fax: 06872/5005 - 134

Änderungen der obengenannten Speisen sind vorbehalten!

Wir wünschen einen guten Appetit!!

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)Flusskrebbs, (cb)Langusten,(cc)Taschenkrebbs; (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):VKV (Frische Gemüse, Salate u. Kartoffeln), St. Ingbert; Frischdienst Pfalzgut, Saarbrücken/Waldfishbach; Chefs Culinar, Wöllstein, Frischdienst Union, Vermold

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**