



Woche 1	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Klare Suppe mit Grießklößchen ^{a,b,d,h,g,j}	Brokkoli-Cremesuppe ^{3,b,h,g,j}	Klare Suppe mit Eibly u. Julienne-Gemüse ^{a,b,d,h,g,j}	Bärlauch-Cremesuppe ^{a,b,h,j,g}	Klare Suppe Mit Muschelnudeln u. Gemüse ^{3,9,a,d,j}
Menü 1	Gebratenes Lachsfilet ^{a,e} Frühlingszwiebelsoße ^{b,h,j} Bunter Reis Zucchini Salat ^j	Putenfleischstreifen In Ratatouille-Gemüse Gnocchi ^{a,b,d,h}	Paniertes Schnitzel#1 ^{a,b,d,h,g,j} Honig-Senf-Dipp#4 ^{b,h,k,j} Bratkartoffeln mit Speck ^{1,2,16,k,g,j} Eisbergsalat-Mischung ^{b,h,j,g,k}	Kalbsrollbraten Braune Soße Süßkartoffelpüree ^{2,10,b,h,j} Junge Möhren ^{2,b,h}	Hähnchen-oberkeule (mit Haut u. Knochen) Piri Piri (Pikante Paprika-Knoblauchsoße) Ofenkartoffeln m. Schale#2 Bunter Chicorée-Salat ^j
Menü 2	Veganes Gemüseragout ^j (mit Kokosmilch) Chinesische Nudeln Zucchini Salat ^j	Schaschlikspieß Mit Pikanter Soße ^{2,6,a,j,k} Duftreis Mexikanisches Pfannengemüse	Rinderfrikadelle ^{a,k,j,g} Mediterrane Soße ^j Rosmarinkartoffeln#1 ^{2,10,b,h,j,m} gebratene Schwarzwurzeln ^{b,h,j}	Tortellini ^{2,3,a,d,g,k,j} Tomatensoße ^j Grüner Salat ^{b,h,j,g,k}	Gebratenes Pangasius-Filet ^{a,e} (Fisch) Limettensoße ^{b,h} Kräuterreis Brokkoli-Gemüse ^{b,h,j}
Menü 3	Salatteller ^{b,h,h,k} mit Hähnchen-Teraki-Streifen ^{3,a,g,j}	Gemüse- Makkaroni-Auflauf ^{a,b,d,h} Bunter Chicorée-Salat ^j	Salatteller#2 „Grünkernbratling“ ^{a,d,i,g,j} Mit Grüner Salat, Rettichsalat ^{b,h,j} , Möhrensalat ^{j,g} , Tomatensalat ^{10,m}	Cremige Dinkel-Tomaten-Hirtenkäse-Pfanne Grüner Salat#2	Salatteller ^{b,h,h,k} mit gek. Eier ^d u. Croutons garniert
Dessert	Obstsalat „Kiel“	Vanillepudding#1 ^{9,b,h}	Rhabarber Kompott	Zitronenjoghurt#1 ^{b,h}	Frisches Obst

Änderungen vorbehalten.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!

Speiseplankennzeichnung und Nutzung

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.



Vegetarisch:

Kennzeichen für Gerichte ohne Fleisch und Fleischerzeugnisse.

Eier und Milchprodukte können jedoch enthalten sein.



Lamm:

Kennzeichen für Gerichte, die Lamm und Lammerzeugnisse enthalten.



Fisch:

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

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

Die Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe werden bei uns numerisch gekennzeichnet auf den speziellen Listen bzw. einem Ausgehängtem Speiseplan.

*Zusatzstoffe/ Allergene:

1 Konservierungsstoffe; 2 Antioxidationsmittel; 3 Geschmacksverstärker; 4 Süßungsmittel; 5 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 Glutenthaltige Getreide (b) enthält Laktose; (c) enthält Krebstiere; (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; (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: #1 Bauer Jacobs, Hausbach; 2 Hofgut, Serrig; 3 Süßmosterei Väth, Losheim am See, 4 Imkerei Thomas Lauer Losheim am See
5 Bäckerei Quinten

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

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.