





















SPEISEPLAN 26.04.2021 – 02.05.2021

Woche 4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Chinesische Gemüsesuppe ^{a,d,g,j}	Blumenkohl-Cremesuppe ^{3,b,h,g,j}	Klare Suppe mit Reis u. Gemüse ^{a,g,j}	Waldpilz-Cremesuppe ^{b,h,j,g}	Klare Suppe Mit veg. Suppenklößchen ^{3,9,a,d,j}
Menü 1	Hühnerfrikassé ^{b,h,j} Spargel und Pilzen Parboiled Reis Brokkoli-Gemüse ^{b,h,j}	Gefüllte Paprikaschote ^{a,d} Tomatensoße ^j Gemüsereis ^j	Hausgemachte Frikadelle#1 Currysoße ^{2,6,14,j,k} Bratkartoffeln Frühlingsgemüse ^{*b,h}	Gnocchi ^{a,d} mit Gemüseragout ^j Mit Parmesan ^{b,h}	Seehechtfilet „Lekkerbeck“ ^{a,b,d,h,e} (in Teig) Kartoffel-Möhrenpüree#1 ^{2,13,b,h,j,m} Feldsalat ^{b,h,j,k,g}
					
Menü 2	Schlemmerfilet Bordelaise ^{a,e,d,b,h,g,j} Salzkartoffeln Eisbergsalat ^{b,h,j,k,g}	Provenzalische Kaninchenkeule ^j Röstkartoffeln Grüne Bohnen ^{+b,h,j}	Gebratene Chinesische Nudeln mit Gemüse u. Garnelen ^{2,3,g,j,a} Grüner Mischsalat#2 ^{b,h,j,k,g}	Schweinebauchrippchen Barbecue-Soße ^j Kartoffelecken ^a Coleslaw – Salat ^{2,6,d,g,k}	gebratenes Hähnchenbrustfilet Kräuterrahmsoße ^{b,h} Salzkartoffel Feldsalat ^{b,h,j,k,g}
					
Menü 3	Paniertes Schnitzel ^{a,d} Großer Grüner Salat ^{b,h,j,k,g}	Vegetarische Quiche ^{a,b,d,h,j} Tomate – Mozzarella ^{10,b,h,m}	Großer Grüner Salat ^{b,h,j,k,g} mit Tofu-Streifen ^{a,g} , Zwiebeln u. Champignons	Rindersemmerolle (Braten) ^j Braune Soße Farfalle-Nudeln ^{a,d} Selleriegemüse ^{b,h,j}	2 panierte Camembert ^{9,a,b,d,h} Großer Grüner Salat ^{b,h,j,k,g}
					
Dessert	Frisches Obst#2	Mandarinenquark ^{2,b,h}	Karamellpudding#1 ^{b,h}	Apfel-Zimt-Kompott ²	Früchtejoghurt ^{9,b,h}
					

Anderungen 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:

kennzeichnen 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 Lammerezeugnisse enthalten.



Fisch:

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

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe :

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

*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 (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



Lieferant: #1 Bauer Jacobs, Hausbach; 2 Hofgut, Serrig; 3 Süßmosterei Väh, Losheim am See, 4 Imkerei Thomas Lauer Losheim am See
5 Bäckerei Quinten, Hausbach

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 von 08:00 Uhr bis 13:30 Uhr für Sie da.