



Name: _____

Vorname: _____

Woche 1	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeisen- suppe	Sellerie- Cremesuppe ^{b,h,j}	Klare Brühe mit Gemüseeinlage ^{3,g, j}	Bärlauch- Cremesuppe ^{b,h}	Klare Brühe mit Ei ^{3,d,b,h,g,j}	Tomatencreme- suppe ^{b,h,j}	Nudelsuppe mit Gemüse ^{a,d,j,3,g,aa}	Waldpilz- Cremesuppe ^{b,h,j}
Menü 1 Vollkost	Rinderfrikadelle Thymiansoße Spätzle ^{a,d} Grünem Salat Mit Dressing Sylter Art ^{a,b,d,h,k}	Paniertes Schweine- Schnitzel ^{a,aa,b,d,h,,j} Rahmsoße ^{b,h} Kartoffelgratin ^{b,d,h, j} Erbesen-Möhren ^j	Putengulasch ^j Makkaroni- Nudeln ^{a,d,aa} Pfannengemüse (Blumenkohl, Karotten, Bohnen, Romanesco u. Zuckerschoten) ^{b,h}	Mehlknödel ^{a,b,d,h,aa,j,3} Speckrahmsoße ^{1,2,3,b,h,g} Bratkartoffeln Grüner Salat Kräuterdressing	Gebratenes Seehechtfilet ^{a,aa} Limonen Soße ^{b,h,j} Butterreis ^j Brokkoli- Gemüse ^{j,g}	Rindfleisch- suppe Fleisch, Nudeln, Gemüse	Mini-Eisbein ^{1,2,13,g,k} Bratensoße Kartoffelpüree ^{2,b,h} Sauerkraut ^{1,2,,9,j}
Menü 2 Schonkost geeignet	Schlemmerfilet ^{a,e,a} ^a (Fisch) „á la Bordelaise“ Tomatensoße ^j Salzkartoffeln Finessgemüse	Rinder- geschnetzeltes Mit Champignon Reis Grüner Salat Kräuterdressing	Graupensuppe ^{1,2, 3,a,aa,k,j,g} Mit Weizengrauen, Kartoffeln, Gemüse, Speck Wiener Würstchen ^{1,2,13,j,k}	Gebratenes Hähnchenbrustfilet Provenzalische Soße Drelli-Nudeln ^{a,aa} Pariser Karotten ^j	Bunte Nudeln Mit Carbonara- Soße ^{b,h,d,g,j} Grünem Salat Mit Dressing Sylter Art ^{a,b,d,h,k}	Mini Fleischkäse ^{1,2,3,16,k} ^{9,j} Pikante Soße ^{6,k} Kartoffelpüree ^{2,b, h,j} Wachsbrech- bohnenalat	Französische Putenrolle Bratensoße Salzkartoffeln Schwarzwurzeln ^{b,h,j}
Menü 3 Vegetarisch	Käse- Spätzle ^{a,b,d,h,aa} Röstzwiebel ^{a,aa} Grünem Salat Mit Dressing Sylter Art ^{a,b,d,h,k}	Gemüse- Cremesuppe ^{a,aa,b,h, j} Dinkel- pfannkuchen ^{a,ab,d,b, h}	Überbackene Cannelloni mit Ricotta- Spinatfüllung ^{a,b,d,h} In Käsesoße ^{b,h,j} Rettichsalat ^{b,h}	Gebratene Schupfnudeln ^{a,d,aa} Apfelmus Grüner Salat Kräuterdressing	3 gekochte Eier ^d Senfsoße ^{k,b,h,j,3,g} Kartoffelpüree ^{2,b,h,j} Rahmspinat ^{b,h}	Gemüse- bällchen ^d Pikante Soße ^{6,k} Reis Wachsbrech- bohnenalat	Vegetarische Kohlroulade ^{a,aa,ab,d,g} Braune Soße Salzkartoffeln
Dessert	Karamellcreme ^{b,h}	Mandarinen- Orangen-quark ^{b,h}	Birnen Kompott	Vanille- Pudding ^{b,h}	Frisches Obst	Cremedessert ^{9,a,b, h,i}	Cremedessert ^{9,a,b,h,i}

Änderungen vorbehalten.

!!Bitte Wenden!!

Seite 1-2

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: Bauer Jacobs, Hausbach; Hofgut, Serrig; Süßmosterei Väh, Losheim am See; Imkerei Thomas Lauer, Losheim am See; Bäckerei Quinten, Hausbach

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

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 der Rufnummer 06872/5005-108 für Sie da.