



Name: _____

Vorname: _____

Woche 2	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeisen- suppe	Klar Suppe mit Gemüwestreifen _j	Zucchini- Cremesuppe ^{a,b,h,j,g}	Minestrone _{j,g}	Königin-creme- suppe ^{b,h,j}	Gärtnerin Suppe _j	Cremesuppe ^{a,b,h,j,g}	Klare Suppe mit Champignon- klöße ^{a,d,aa,j,g}
Menü 1 Vollkost	Gebratenes Lachssteak ^{a,e,aa} Schnittlauchsoße ^b Parboiled Reis Ratatouille Gemüse	Gebratener Saumagen ^{1,2,3,13,k,g,j} Braune Soße Kartoffelpüree ^{2,m} Weißkrautsalat Mit Speck ^{1,2,k,g,j}	Hähnchen Cordon bleu ^{1,2,13,a,b,d,h,aa} (mit Putenformfleischschinken) Rahmsoße ^{b,h,j} Spätzle ^{a,d,aa} Kohlrabi ^{b,h,j}	Grillbratwurst ^{1,2,1 3,j,k} Currysoße ^k Nudelsalat ^{a,ae,d,j,k} (Dinkelnudeln mit Erbsen/Möhren/Kräuter /Eier)	Hoorische ^{1,2,m,j,g} Speckrahmsoße ^{1, 2,13,g,k,j} Eisbergsalat mit Möhrenstreifen Kräuterdressing	Ungarische Gulaschsuppe Kartoffeln, Gemüse, Fleisch	Rinder- Sauerbraten ^m Bratensoße Salzkartoffeln Apfelrotkohl ^{2,6}
Menü 2 Schonkost geeignet	Käsetortellini ^{1,a,aa,b,d, h} Rinderhack- fleischsoße _j Gurkensalat	Schweine- gulasch ^k Salzkartoffeln Schwarz-wurzeln	Rinderhack- braten ^{b,h,j,k} Jägersoße Kartoffelpüree ^{2,m} Kohlrabi ^{b,h,j}	Hühner-Reis- Suppe ^{3,g,j} Gemüse, Gemüse, Fleisch	überbackenes Seelachsfilet ^{b,h} „Tomate- Mozzarella“ Bandnudeln ^{a,aa} Eisbergsalat mit Möhrenstreifen Kräuterdressing	Putensteak „Asiatisch gewürzt“ Gebratene Minikartoffeln Pfannengemüse ₃ _{9,j}	Brasilianischer Rahmbraten ^{1,2,13,b h,j,k} Salzkartoffeln Blumenkohlsala t _{b,h}
Menü 3 Vegetarisch	Gemüsefrikadelle ^{a d,aa} Rahmsoße ^{b,h,j} Spätzle ^{a,d} Lauchgemüse ^{b,h,g,j}	Buchstaben- suppe ^{b,h,g,j,aa} vegetarische Suppen- klößchen ^{a,d,aa}	Hausgemachte Reibekuchen ^{2,m} Apfelmus Blattsalat Kräuterdressing	Kürbis-Gemüse- Ebly-Pfanne ^{a,aa,g,j} Blattsalat French Dressing ^{1,2,9,b,d,h,j,k}	Grünkern- bratling ^{a,ab} Paprika- rahmsoße ^{g,j} Parboiled Reis _j Blumenkohl _j	Rührei ^{b,d,h,j} Gebratene Minikartoffeln Feldsalat Kräuterdressing	1/2 gefüllte Zucchini ^{1,b,h} Tomatensoße Gemüsereis _j
Dessert	Weckmann ^{a,b,d,h}	Buttermilch- dessert ^{b,h}	Frischer Obstsalat	Milchreis ^{b,h} “Vanille”	Saisonales Obst	Cremedessert ^{9,a,b,h i}	Cremedessert ^{9,a,b,h i}

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** (Mo-So von 08:00Uhr – 14:00) für Sie da.