



Name: _____

Vorname: _____

Woche 4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeisen- suppe	Klare Suppe mit Reis u. Gemüse *ag,j	Blumenkohl- Cremesuppe ^{3,b,h,g,j}	Klare Suppe mit Reis u. Gemüse *ag,j	Waldpilz- Cremesuppe ^{*,b,h,j,g}	Klare Suppe Mit veg. Suppenklößchen ^{*,3, 9,a,d,j}	Cremesuppe ^{3,b,h,g,j}	Klare Suppe mit Einlage ^{*,a,d,g,j}
Menü 1 Vollkost	Paniertes Putenschnitzel ^{*,a,b,d,h,aa} Rahmsoße ^{*,b,h} Spätzle ^{*,a,d} Grüner Salat Sylter Art ^{*,b,d,h,j,k}	Dibbelabbes ^{*,1,2,13,m,j,k} Speck, Kartoffeln, Zwiebeln, Lauch Grüner Salat Kräuterdressing *b,h,j,k	Hähnchen- schenkel Tomaten-Paprika- Soße Ofenkartoffeln m. Schale Erbsengemüse ^{*,j}	Schweine- geschnetzeltes Spätzle ^{*,a,d,aa} Rosenkohlgemüs e ^{*,b,}	Rotbarschfilet ^{*,a,e} Limetten-Dill- Soße ^{*,b,h,j} Salzkartoffeln *,b,h,g,j Grüner Salat Sylter Art ^{*,b,d,h,j,k}	Erbseintopf ^{*,3,g} Speck, Gemüse u. Kartoffeln Würstchen ^{*,13,a,d,g}	Schweine- Kräuterbraten Petersilien- Kartoffelstampf ^{*,b,h} Farmersalat ^{*,b,h,g,j,i}
Menü 2 Schonkost geeignet	Gebratenes Pangasius Filet Petersiliensoße ^{*,b,h} Salzkartoffeln Romanesco ^{*,b,h}	Hähnchenbrustfilet Mit Champignonsoße Farfalle- Nudeln ^{*,a,d,aa} Vita- Gemüse ^{*,b,h,j} Karotten, Wachsbrechenbohnen, Staudensellerie, Schwarzwurzeln	Zucchini- Cremesuppe ^{*,b,h} Waffel ^{*,a,b,d,h,aa}	Rinderhacksteak ^{*,j} Käsesoße ^{*,1,b,h} Salzkartoffeln ^{*,b,h} Schwarzwurzeln ^{*,b,h}	Schweinerücken steak Pikanten Soße Kartoffelpüree ^{*,1,b,h} Kohlrabigemüse	Putengulasch Nach Südsee-Art Mit Frucht ^{*,1,2} Reis Karottensalat ^{*,1,2,j}	Rinder- schmorbraten ^{*,j} Bratensoße Wellenband- Nudeln ^{*,a,d,aa} Blumenkohl ^{*,b,h}
Menü 3 Vegetarisch	„Schnibbelches“ Bohneneintopf ^{*,j} Kartoffel u. Gemüse Amerikanische Pfannkuchen ^{*,a,b,d,h,aa}	Soja- geschnetzeltes ^{*,g,j} Zartweizen ^{*,a,aa} Grüner Salat Kräuterdressing *b,h,j,k	Champignon- Omelett ^{*,b,h,d,j} Kartoffelpüree ^{*,1,b,h} Pfannengemüse ^{*,j} (Bunte Möhren, Zucchini u. Pastinaken)	Gemüse- Spätzle- Pfanne ^{*,a,b,d,g,h,j} Grüner Salat Sylter Art ^{*,b,d,h,j,k}	Milchreis ^{*,b,h} Warmer Apfel- Zimt-Dipp	Brokkoli – Nussecke Holländische Buttersoße Kartoffelpüree ^{*,1,b,h} Karottensalat ^{*,1,2,j}	Kartoffelknödel ^{*,1,9,d,} Gemüesoße ^{*,m} Erbsen, Süßmais, Brechbohnen, Paprika *g,j Waldorfsalat ^{*,b,h,g,j,i}
Dessert	Bananenpudding ^{*,b,h}	Apfel Kompott	Pfirsichjoghurt ^{*,b,h}	Pistazien- pudding ^{*,b,h,i,c,ig}	Frisches Obst	Erdbeer- pudding ^{*,b,h,i,c,ig}	Cremedessert ^{*,b,h}

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;
Getränkhandel Kessler, Losheim; Frischediens 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.