






















SPEISEPLAN

15.04.2024 – 21.04.2024

Name: _____ Vorname: _____

Woche 6	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Tages-Menü 1	Cordon Bleu ^{*1,2,a,b,h,aa} Paprikasoße ^{*1,2,6,9,k,j} Kartoffelpüree ^{*2,b,h,m,j} Wachsbrechbohnen salat mit Kräuter dressing	2 Geflügelwiener ^{*1,2,1,3,k,j} Linsengemüse ^{*j} Spätzle ^{*a,d,aa}	Rinderhackbraten ^{*a,b,h,aa} Bratensoße ^{*j} Radi-Nudeln ^{*a,d,aa} Möhren-Sellerie-Gemüse ^{*b,h,j}	Hühnerfrikassee ^{*b,h,j} (Erbsen und Champignon) Reis ^{*j} Brokkoli ^{*b,h,j}	Hoorische Kräutersoße ^{*1,2,m} mit Lachswürfeln ^{*1,2,3,a,b,e,h,g,i,aa} Blattsalat mit Kräuter dressing	Kartoffelsuppe ^{*1,2,3,a,b,h,j,g,aa} (Kartoffeln Speck, Suppengrün und Kräuter) Wursteinlage ^{*1,2,13,k}	Gekochtes Rindfleisch ^{*j} Schnittlauchsoße ^{*b,h,j} Boullionkartoffeln ^{*3,a,g,aa,j} Rote Bete Salat ^{*6,j}
							
Tages-Menü 2	Vegetarische Maultaschen ^{*a,b,d,h,j,a} Zwiebelrahmsoße ^{*b,h,j} Blattsalat mit Kräuter dressing	Gemüseschnitzel ^{*a,aa,ab,ae,af} Petersiliensoße ^{*b,h,j} Kartoffelpüree ^{*2,b,h,m,j} Wirsinggemüse ^{*b,h,j}	Gemüseragout ^{*b,h,j} (Wirsing-, Weiskohl, Möhren, Zucchini, Kohlrabi, Porree, Champignons, Zuckerschoten) Radi-Nudeln ^{*a,d,aa} Salat-Mix mit Karottenstreifen u. klares Dressing ^{*1,2,6,9}	Gemüsecremesuppe ^{*1,2,a,b,h,j,k,aa} Apfelpfannkuchen ^{*a,b,d,h,aa}	Hoorische Kräutersoße ^{*1,2,m} Blattsalat mit Kräuter dressing	Gebratene Schupfnudel mit Ei ^{*a,d,aa} Apfelmus ^{*2} Salat-Mix mit Karottenstreifen u. klares Dressing ^{*1,2,6,9}	2 Panierte Camembert ^{*a,b,d,h,aa} Preiselbernen Salatteller ^{*1,2,6,9,b,d,h,j,k}
							
Dessert	Honig-Quark ^{*b,h}	Vanillepudding ^{*9,b,h}	Pfirsich Kompott	Johannisbeer-Creme mit Joghurt ^{*b,h}	Frisches Obst	Cremedessert s. Becher	Cremedessert s. Becher
							

Tel.: 06872/ 5005- 108

E-Mail: kueche@myosotis-service.de

Fax: 06872/5005 - 134

Änderungen der obengenannten Speisen sind vorbehalten!

Wir wünschen einen guten Appetit!!

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 tierischen 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)Flusskrebis, (cb)Langusten,(cc)Taschenkrebis; (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: Süßmosterei Väh, Losheim am See; Imkerei Thomas Lauer, Losheim am See; Bäckerei Quinten, Hausbach; Getränkehandel Kessler, Losheim

Sonstige Lieferant (nicht Ebbes von Hei!):VKV (Frische Gemüse, Salate u. Kartoffeln), St. Ingbert; Frischdienst Pfalzgut, Saarbrücken/Waldfishbach; Chefs Culinar, Wöllstein, Frischdienst Union, Vermold

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 den folgenden Rufnummern für Sie da: **06872/5005-108**