

<b><u>19 /2017</u></b>	<b><u>Tagessuppe</u> Marienheim Halle</b>	<b><u>Tagesgericht 1</u> Marienheim Halle</b>	<b><u>Tagesgericht 2</u> Marienheim Halle</b>	<b><u>Dessert</u> Marienheim Halle</b>
<b><u>Montag</u> <u>08.05.</u></b>	Kürbissuppe 2.	Hackbraten 1.2.6.7. dazu Kartoffeln, Rahmsoße 1.2. und Erbsen mit Möhrengemüse	Gemüsetaler paniert 1.10 Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Möhren dazu Püree 2. und Endiviensalat Cocktaildressing	Quarkspeise 2.
<b><u>Dienstag</u> <u>09.05.</u></b>	Kräutersuppe 2.	Kaiserschmarrn 1.2.6. dazu Vanillesoße 2.	Dorschfilet paniert 1.4. dazu Kartoffeln, Schnittlauchsoße 2. und Zucchini Gemüse	Macchiatocreme 2.
<b><u>Mittwoch</u> <u>10.05.</u></b>	Lauchsuppe 2.	Hähnchengeschnetzeltes in Paprikarahmsoße 2. dazu Kartoffeln und Broccoli	Eintopf von weißen Bohnen mit Zwiebeln, Speck dazu Bockwürstchen 1.2.7.	Vanillecreme 2. mit Sirup
<b><u>Donnerstag</u> <u>11.05.</u></b>	Brühsuppe mit Klößen	Kasslernacken dazu Püree 2. und Sauerkraut	Couscous Gemüsetörtchen 1. dazu Fischroulade 1.4.10. natur mit Gemüsefüllung Karotten, Pastinaken dazu Currysoße und Eisbergsalat Kräuterdressing	Stachelbeergrütze
<b><u>Freitag</u> <u>12.05.</u></b>	Tomatensuppe 2.	Schollenfilet 1.4. paniert dazu warmer Speckkartoffelsalat 7.10.	Eier in Senfsoße 2.6. dazu Kartoffeln und Pfannengemüse Blumenkohl, Karotten, Porree, Erbsen	Ananaskompott
<b><u>Samstag</u> <u>13.05.</u></b>	Grünkernsuppe 2.	Sommerngemüse Eintopf dazu frische Mettwurst	Schupfnudel Hackfleisch Auflauf mit Lauch, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten, Käse überbacken	Kirschjoghurt 2.
<b><u>Sonntag</u> <u>14.05.</u></b>	Hühnersuppe mit Eierstich 2.6.	Frischer Spargel dazu Petersilienkartoffeln, Hollandaise 2. und gekochten Schinken	Schweineschnitzel paniert 1. dazu Röstitaler und Selleriesalat Sellerie, Ananas, Mandarinen Mayonaisedressing 2.	Vanille Sahne Dessert 2.

**Täglich bieten wir Ihnen von unserem Salatbüfettfrisch zubereitete Salate an**

**Wir verwenden keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, Speisen werden unter Verwendung von Jodsalz und ggf. Geschmacksverstärker produziert. Weitere Informationen zu Nährwerten, Inhaltstoffen und Allergenverordnung ab Dezember 2014 und erhalten Sie durch unsere Mitarbeiterinnen der Hauptküche.**

**Diese Allergene können in unserer Küche verwendet werden: 1.Gluten; 2.Milch; 3.Krebstiere; 4.Fische; 5.Weichtiere; 6.Eier; 7.Senf; 8.Sesam; 9.Soja; 10.Sellerie; 11.Schalenfrüchte; 12.Erdnuss; 13.Schwefeldioxid und Sulphite; 14.Lupine;**

**Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung**

**Änderungen vorbehalten**