

<u>20 /2017</u>	<u>Tagessuppe</u> Marienheim Halle	<u>Tagesgericht 1</u> Marienheim Halle	<u>Tagesgericht 2</u> Marienheim Halle	<u>Dessert</u> Marienheim Halle
<u>Montag</u> <u>15.05.</u>	Broccolisuppe 2.	Rinderrouladen 7. dazu Kartoffeln, Rahmsoße 1.2. und Apfelrotkohl	Grüne Spinattortellini 1.2.6. mit Käse gefüllt in Bechamellsoße 2. und Kochschinken dazu bunter Schnittsalat Kräuterdressing 7.	Quarkspeise 2.
<u>Dienstag</u> <u>16.05.</u>	Champignonsuppe 2.	Leberkäse 1.6.7.10. dazu Püree 2. und Rahmwirsing	Karotten Kürbiskernrösti 1.6.10. dazu Tomatensalat Kräuterdressing 7.	Kirschgrütze Vanillesoße 2.
<u>Mittwoch</u> <u>17.05.</u>	Spargelsuppe 2.	Kartoffelsuppentopf 7.10. mit Zwiebeln und Speck dazu Bockwürstchen 1.2.7.	Rotbarschfilet natur 4. im Juliennegemüsebett dazu Zitronensoße, Kartoffeln und Schwarzwurzeln	Stracciatellacreme 2.
<u>Donnerstag</u> <u>18.05.</u>	Brühsuppe mit Klößen	Königsberger Klopse in 1.2.6.7. Kapernsoße dazu Kartoffeln und rote Beete Salat	Broccoli-Ecke 1. dazu Kartoffeln, Schnittlauchsoße 2. und Buttergemüse 2.	Zitronencreme 2.
<u>Freitag</u> <u>19.05.</u>	Karottensuppe 2.	Seelachsfischfilet paniert 4.1. dazu Kartoffeln, Petersiliensoße 2. und bunten Salat Chinakohl, Gurke, Möhren Kräuterdressing 7.	Omelette 2.6. mit Paprika Zwiebelfüllung dazu Püree 2. und ZucchiniGemüse	Pfirsichkompott
<u>Samstag</u> <u>20.05.</u>	Blumenkohlsuppe 2.	frischer Erbseneintopf dazu Räuchermettwurst	Rote gefüllte Paprika 6. dazu griechische Nudeln, Tomatensoße und Chinakohlsalat Joghurtdressing 2.	Heidelbeerjoghurt 2.
<u>Sonntag</u> <u>21.05.</u>	Rindersuppe mit Eierstich 2.6.	Frischer Spargel dazu Kartoffelgratin 2. Hähnchenbrustfilet natur Petersilienhollandaise 2.	Schweinegulasch dazu Kartoffeln und Erbsenschoten	Rote Grütze 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, Inhaltsstoffen 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