

# Speiseplan Essen auf Rädern

# Marienheim Halle

Schulstraße 18, 33790 Halle-Westfalen  
05201 / 8113-26 Küchenitg /-35 Küche /-23 Verwaltung

<b><u>KW</u> <u>19/2021</u></b>	<b><u>Tagesgericht 1</u> <u>Marienheim Halle</u> <u>incl. Dessert</u></b>	<b><u>Tagesgericht 2</u> <u>Marienheim Halle</u> <u>incl. Dessert</u></b>	<b><u>Dessert</u> <u>Marienheim</u> <u>Halle</u></b>	<b><u>Kuchen</u> <u>Marienheim Halle</u> <u>1,80 €</u></b>
<b><u>Montag</u> <u>10.05.</u></b>	Schweine Cordon Bleu mit Salzkartoffeln, Buttergemüse (Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Mais) und Rahmsoße <b>1.2.6.</b>	Gemüsefrikadelle an Lauchrahmgemüse und Salzkartoffeln <b>6.10.</b>	Mascarpone-creme <b>2.</b>	Kuchen <b>1.2.6.</b>
<b><u>Dienstag</u> <u>11.05.</u></b>	Eintopf von Weißkohl, Kartoffeln und Hackfleisch <b>1.7.10.</b>	Gemüsepizza (Tomate, Paprika und Broccoli) <b>1.10.</b>	Wackelpudding Waldmeister mit Vanillesoße <b>2.</b>	Kuchen <b>1.2.6.</b>
<b><u>Mittwoch</u> <u>12.05.</u></b>	Nudeln mit einer Hackfleischsoße ala „Bolognese“, Salatteller <b>1.2.</b>	Klopse mit Pusztasoße (Tomate, Paprika und Kraut) an Spiralnudeln und Chinakohlsalat <b>1.2.10.</b>	Pfirsich-kompott	Karotten- Nusskuchen <b>1.2.6.</b>
<b><u>Donnerstag</u> <u>13.05.</u></b>	Herzhafte Griechische Gyrospfanne an Butterreis und Salatteller <b>10.2.1.7.8.</b>	Gemüsemaultaschen mit Tomatensoße und Blattsalat <b>1.2.10.</b>	Haselnuss-Pudding <b>2.</b>	Kuchen <b>1.2.6.</b>
<b><u>Freitag</u> <u>14.05.</u></b>	Seehechtfilet (Paniert) mit Salzkartoffeln, Broccoli und Kräuterrahmsoße <b>1.2.</b>	Zucchini-Möhren-Puffer mit Kaisergemüse (Broccoli, Blumenkohl und Möhren) und Kräuterdip <b>2.</b>	Beerengrütze mit Vanillesoße <b>2.</b>	Krapfen <b>1. 2.6.</b>
<b><u>Samstag</u> <u>15.05.</u></b>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch <b>2.10.13.</b>	Blaubeerpfannkuchen mit Orangensoße <b>1.2.6.</b>	Heidelbeerjoghurt <b>2.</b>	Kuchen <b>1.2.6.</b>
<b><u>Sonntag</u> <u>16.05.</u></b>	Rinderroulade in feiner soße mit Rotkohl und Kartoffelstampf <b>2.7.10.</b>	Eieromelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <b>2.6.</b>	Bayrisch-Creme <b>2.</b>	Käsekuchen <b>1.2.6.</b>

Wir verwenden keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, Speisen werden unter Verwendung von Jodsalz und ggf. Geschmacksverstärker produziert. Weitere Informationen zu Nährwerten, Inhaltsstoffen und Allergenverordnung erhalten Sie durch unsere Mitarbeiterinnen der Hauptküche. Folgende Allergene können in Spuren vorhanden sein: 1.Gluten a)Weizen, b)Roggen,c) Gerste, d)Hafer, e)Dinkel, f)Kamut, g)Emmer, h)Einkorn, )Grünkern, j)Grieß, k)Kleie, l)Graupen, m)Bulgur, n)Couscous, o)Weizenkeimling, p)Weizenkeimöl; 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**

Name: \_\_\_\_\_

**Bitte zurück bis zum 30.04.2021**

**Bitte kreuzen Sie in den Feldern an!**