

**Speiseplan Essen auf Rädern****Marienheim Halle**Schulstraße 18, 33790 Halle-Westfalen  
05201 / 8113-26 Küchenltg /-35 Küche /-23 Verwaltung

<b><u>KW</u></b> <b><u>20 / 2021</u></b>	<b><u>Tagesgericht 1</u></b> <b>Marienheim Halle</b> <b>incl. Dessert</b>	<b><u>Tagesgericht 2</u></b> <b>Marienheim Halle</b> <b>incl. Dessert</b>	<b><u>Dessert</u></b> <b>Marienheim</b> <b>Halle</b>	<b><u>Kuchen</u></b> <b>Marienheim Halle</b> <b>1,80 €</b>
<b><u>Montag</u></b> <b><u>17.05.</u></b>	Rostbratwurst auf Rahmwirsing mit Salzkartoffeln 2.13.14.7.	Blumenkohl-Käse-Medallions mit Salzkartoffeln und Sahnesoße, Salatteller 1.2.6.	Vanille-Apfel-Dessert	Kuchen
<b><u>Dienstag</u></b> <b><u>18.05.</u></b>	Linseneintopf mit Bauchfleisch 7.9.10.	Kartoffel-Gemüseauflauf 2.6.14.	Haselnusspudding 2.	Kuchen
<b><u>Mittwoch</u></b> <b><u>19.05.</u></b>	Piccata Milanese (Hähnchen in Käse Ei Hülle) mit Gemüseris und Tomatensoße 1.2.6.10.	Eiomelette mit Salzkartoffeln und Sommergemüse 2.6.10.	Grießpudding	Himbeer-Stracciatella Schnitte
<b><u>Donnerstag</u></b> <b><u>20.05.</u></b>	Kohlroulade mit Salzkartoffeln und Bohnensalat 10.	Minestrone (Tomatisierter Gemüseeintopf) 1.6.10.	Quarkspeise	Kuchen
<b><u>Freitag</u></b> <b><u>21.05.</u></b>	Gebratenes Lachsfilet auf Spargelragout mit Salzkartoffeln 2.4.10.	Maultaschen in Gemüsebrühe und Tomatensalat 1.6.10.	Mousse Limone-Joghurt	Schokokuchen
<b><u>Samstag</u></b> <b><u>22.05.</u></b>	Deftiger Bohneneintopf mit Fleischeinlage 7.9.10.	Champignon-Blätterteigtaschen mit Knoblauchdip und Eisbergsalat 1.2.6.	Erdbeer-Rhabarber- Kompott	Kuchen
<b><u>Sonntag</u></b> <b><u>23.05.</u></b>	Kalbsragout (Champignon, Kapern) mit Butterreis und Vichy Möhren 2.10.	Sellerieschnitzel mit Salzkartoffeln und Kräuterdip 1.2.6.10.	Frische Erdbeeren	Erdbeerkuchen

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 07.05.2021 Bitte kreuzen Sie in den Feldern an!**