Bargeldlos bezahlen möglich



1) Konservierungsstoffe, 2) Antioxidationsmittel, 3) Geschmacksverstärker, 4) geschwärzt, 5) Farbstoff,

10) Phosphat, 11) geschwefelt, 12) Koffein, 13) gewachst / (R) mit Rindfleisch, (S) mit Schweinefleisch,

6) Süßungsmittel,7) chininhaltig, 8) enthält Phenylalaninquelle, 9) unter Schutzatmosphäre verpackt,

(G) mit Geflügel, (F) mit Fisch, (B) Becher; wir verwenden jodiertes Speisesalz

Diakonie Stetten

Schlossküche

Menüplan Restaurant

LaSalle@diakonie-stetten.de

Änderungen vorbehalten

www.la-salle.de

Fon 07151 940-2363

Mo - Fr 11:30 - 13:30 Uhr

	Mo 21.10.2024	Di 22.10.2024	Mi 23.10.2024	Do 24.10.2024	Fr 25.10.2024			
Menü 1	Fleischkäse in Zwiebelsoße (1,2,14,S) Kartoffelpüree Grüner Sommersalat (2,5)	Gaisburger Marsch (R) Spätzle	Matjesfilet Hausfrauenart, kalt (1,2,5,6,F) Röstkartoffeln Gurkensalat (2,5)	Schweinebraten in Kräuterbratensoße (2,5,R,S) Schwäbischer Kartoffelsalat (2,5) Sommer-Mischsalat (2,5)	Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße (3,10,G) frische Bio-Pennenudeln Grüner Salat m. Karotte, Mais (2,5)			
Menü 2	Gemüsebolognese frische Bio-Spaghetti (Hg) Hartkäse, gerieben (1) Grüner Sommersalat (2,5)	Linsenhackbraten veg. Bio-Naturreis Bohnen Rot-Weiß (2)	Gemüse-Käsesoße (1) frische Vollkorn-Nudeln (Hg) Gurkensalat (2,5)	Eitaler (1) Rahmspinat Gnocchi natur	Gratiniertes Herbstgemüse Kartoffelrösti (6)			
Dessert	Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone (B)	Schokomuffin	Himbeerquarkspeise (16)	Butterkeksquarkspeise (14,16)	Mini-Amerikaner			
Obst	Apfel	Bio-Banane DE-ÖKO-006	Mandarine (13)	Apfel	Orange (13)			
	Gästepreis Menü 1 und Menü 2: 7,80 Euro Wochenangebot Lädle: 2 Stück Zwiebelkuchen für nur 5,10 €							
Front Cooking			Kalbshaxe "Ossobuco" mit Gemüsesoße und grünen Nudeln 11,50 €					
Bi	La Salle am Schloss der Diakonie Stetten e.V.							

Mo - Fr 8:30 - 13:00 Uhr

Fon 07151 940-2357

Bargeldlos bezahlen möglich

Lasalle am Schloss

Die Diakonie Stetten

Schlossküche

Menüplan Restaurant

Änderungen vorbehalten

			The same	A particular to the second		
	Mo 21.10.2024	Di 22.10.2024	Mi 23.10.2024	Do 24.10.2024	Fr 25.10.2024	
Menü 1	Fleischkäse in Zwiebelsoße (Milch und Milchprodukte,Weizen) Kartoffelpüree (Milch und Milchprodukte) Grüner Sommersalat (Eier,Milch und Milchprodukte,Schwefeldioxid und Sulfite,Senf,Soja)	Gaisburger Marsch (Milch und Milchprodukte,Sellerie) Spätzle (Eier,Weizen)	Matjesfilet Hausfrauenart, kalt (Eier,Fisch,Milch und Milchprodukte,Senf,Soja) Röstkartoffeln Gurkensalat (Milch und Milchprodukte,Schwefeldioxid und Sulfite)	Schweinebraten in Kräuterbratensoße (Sellerie,Senf) Schwäbischer Kartoffelsalat (Senf) Sommer-Mischsalat (Eier,Milch und Milchprodukte,Schwefeldioxid und Sulfite,Senf,Soja)	Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße (Milch und Milchprodukte) frische Bio-Pennenudeln (Weizen) Grüner Salat m. Karotte, Mais (Eier,Milch und Milchprodukte,Schwefeldioxid und Sulfite,Senf,Soja)	
Menü 2	Gemüsebolognese (Sellerie) frische Bio-Spaghetti (Hg) (Weizen) Hartkäse, gerieben (Milch und Milchprodukte) Grüner Sommersalat (Eier,Milch und Milchprodukte,Schwefeldioxid und Sulfite,Senf,Soja)	Linsenhackbraten veg. (Eier,Hafer,Milch und Milchprodukte,Sellerie,Weizen) Bio-Naturreis Bohnen Rot-Weiß	Gemüse-Käsesoße (Milch und Milchprodukte,Sellerie,Weizen) frische Vollkorn-Nudeln (Hg) (Weizen) Gurkensalat (Milch und Milchprodukte,Schwefeldioxid und Sulfite)	Eitaler (Eier,Milch und Milchprodukte) Rahmspinat (Milch und Milchprodukte,Weizen) Gnocchi natur (Eier,Weizen)	Gratiniertes Herbstgemüse (Milch und Milchprodukte,Sellerie,Weizen) Kartoffelrösti	
Obst Dessert	Buttermilch-Dessert Limette- Zitrone (B) (Milch und Milchprodukte) Apfel	Schokomuffin (Eier,Glutenhaltiges Getreide,Milch und Milchprodukte,Soja) Bio-Banane DE-ÖKO-006	Himbeerquarkspeise (16) (Milch und Milchprodukte) Mandarine (13)	Butterkeksquarkspeise (14,16) (Milch und Milchprodukte,Weizen) Apfel	Mini-Amerikaner (Eier,Glutenhaltiges Getreide,Milch und Milchprodukte,Soja) Orange (13)	
LaSalle@diakonie-stetten.de Mo – Fr 11:30 – 13:30 Uhr		der Laden Mo – Fr 8:30 – 13:00 Uhr Fon 07151 940-2357	Bitte beachten Sie, dass es produktionsbedingt zu Kreuzkontaminationen mit nicht aufgeführten Allergenen kommen kann.			