



# Menüplan Restaurant

	Mo 10.10.2022	Di 11.10.2022	Mi 12.10.2022	Do 13.10.2022	Fr 14.10.2022
Menü 1	Rinderhacksteak (R) Sommergemüse Kartoffelpüree	Seelachs Müllerin (F) Kräutersauce Couscous Grüner Salat (2,5)	Hähnchen Cordon bleu (Putenschinken) (1,G) Salzkartoffeln Zucchini Gemüse	Königsberger Klopse (5,R,S) Butterreis Gurkensalat (2,5)	Zucchini-Moussaka (R,S) Butterkartoffeln Bunter Salat (2,5)
Menü 2	Sahnesüppchen mit Tomatenwürfel Pfannkuchen Apfelmark (2)	Vegetarische Bolognese Parmesan (1) frische Bio-Spaghetti (Hauptgericht) Grüner Salat (2,5)	Gnocchi Tomatensauce Feinschmeckersalat (2,5)	Glasnudel-Gemüsepfanne, veg. (2,5) Frühlingsrolle Gurkensalat (2,5)	Vollkornnudeln Juliennegemüsesoße Bunter Salat (2,5)
Se s- se	Apfelmark (2)	Panna-Cotta-Pudding (B)	Fruchtjoghurt (5,B)	Zitronenquarkspeise	Fruchtdessert Erdbeere (B)
O bs	Apfel	Orange (13)	Bio-Banane DE-ÖKO-006	Apfel	Birne
<b>Gästepreis Menü 1 und Menü 2: 6,60 Euro</b>					
Spez i-			Verschiedene Hamburger Spezialitäten mit Wedges- Potatoes 6,00 €		



DE-ÖKO-006

La Salle am Schloss  
der Diakonie Stetten e.V.  
LaSalle@diakonie-stetten.de  
www.la-salle.de

Änderungen vorbehalten

Öffnungszeiten  
**das Restaurant/Café**  
Mo – Fr 11:30 – 13:30 Uhr  
Fon 07151 940-2363

**der Laden**  
Mo – Fr 8:30 – 13:00 Uhr  
Fon 07151 940-2357

#### Zusatzstoffe

1) Konservierungsstoffe, 2) Antioxidationsmittel, 3) Geschmacksverstärker, 4) geschwärzt, 5) Farbstoff, 6) Süßungsmittel, 7) chininhaltig, 8) enthält Phenylalaninquelle, 9) unter Schutzatmosphäre verpackt, 10) Phosphat, 11) geschwefelt, 12) Koffein, 13) gewachst / (B) Becher, (R) mit Rindfleisch, (S) mit Schweinefleisch, (G) mit Geflügel, (F) mit Fisch; wir verwenden jodiertes Speisesalz

Mittagessenausgabe Mo – Fr 11:30 bis 13:15 Uhr



# Menüplan Restaurant

	Mo 10.10.2022	Di 11.10.2022	Mi 12.10.2022	Do 13.10.2022	Fr 14.10.2022
Menü 1	<p>Rinderhacksteak (Eier, Weizen) Sommergemüse (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen) Kartoffelpüree (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Seelachs Müllerin (Fisch, Milch und Milchprodukte, Weizen) Kräutersauce (Fisch, Krebstiere, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen) Couscous (Milch und Milchprodukte, Weizen) Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Hähnchen Cordon bleu (Putenschinken) (Milch und Milchprodukte, Weizen) Salzkartoffeln  Zucchini Gemüse (Sellerie)</p>	<p>Königsberger Klopse (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Soja, Weizen) Butterreis (Milch und Milchprodukte) Gurkensalat (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Zucchini-Moussaka (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen) Butterkartoffeln (Milch und Milchprodukte) Bunter Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>
Menü 2	<p>Sahnesüppchen mit Tomatenwürfel (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen) Pfannkuchen (Eier, Milch und Milchprodukte, Weizen) Apfelmark</p>	<p>Vegetarische Bolognese (Sellerie, Soja) Parmesan (Milch und Milchprodukte) frische Bio-Spaghetti (Hauptgericht) (Weizen) Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Gnocchi (Eier, Weizen) Tomatensauce (Sellerie, Weizen) Feinschmeckersalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Glasnudel-Gemüsepfanne, veg. (Schwefeldioxid und Sulfite, Senf, Soja, Weizen) Frühlingsrolle (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Soja, Weizen) Gurkensalat (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Vollkornnudeln (Weizen) Juliennegemüesoße (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen) Bunter Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>

# Menüplan Restaurant



Die  
Diakonie  
Stetten



Die  
Ernährungs-  
dienstleister