



Menüplan Restaurant

	Mo 17.10.2022	Di 18.10.2022	Mi 19.10.2022	Do 20.10.2022	Fr 21.10.2022
Menü 1	Putengeschnetzeltes (G) Nurreis Grüner Salat (2,5)	Fleischkäse in Zwiebelsauce (1,2,3,10,S) frische Bio-Nudeln (Beilage)	Meeresfrüchtesauce mit Lachswürfel (F) Broccoligemüse Salzkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf (R,S) Brot	Hähnchenschnitzel in Kokossahnesauce (3,10,G) frische Bio-Pennnudeln Gurkensalat (2,5)
Menü 2	Champignon-Petersiliensauce (2) frische Bio-Spiralnudeln Grüner Salat (2,5)	Pizzaschnitte Margherita Feinschmeckersalat (2,5)	Rote-Bete-Puffer Schnittlauchauce Couscous Bunter Salat (2,5)	Gratiniertes Herbstgemüse Kartoffelrösti (6)	Gemüserisotto mit Parmesan (1) Tomatensauce Gurkensalat (2,5)
Speise	Nuss-Nougat-Becher (B)	Grießpudding (B)	Erdbeerquarkspeise	Mousse au Chocolat (B) (B)	Schokodonut (5)
Obst	Apfel	Bio-Banane DE-ÖKO-006	Orange (13)	Birne	Apfel
Gästepreis Menü 1 und Menü 2: 6,60 Euro					
Spezial			Gebräunter Fleischkäse mit Spiegelei, Gewürzgurke ,Zwiebel,Bratkartoffeln 5,80 €		



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 17.10.2022	Di 18.10.2022	Mi 19.10.2022	Do 20.10.2022	Fr 21.10.2022
Menü 1	<p>Putengeschnetzeltes (Sellerie) Naturreis</p> <p>Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Fleischkäse in Zwiebelsauce (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Weizen) frische Bio-Nudeln (Beilage) (Eier, Weizen)</p>	<p>Meeresfrüchtesauce mit Lachswürfel (Fisch, Krebstiere, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weichtiere, Weizen) Broccoligemüse (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen) Salzkartoffeln</p>	<p>Pichelsteiner Eintopf (Sellerie) Brot (Gerste, Hafer, Roggen, Weizen)</p>	<p>Hähnchenschnitzel in Kokossahnesauce (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Weizen) frische Bio-Pennnudeln (Weizen) Gurkensalat (Milch und Milchprodukte)</p>
Menü 2	<p>Champignon-Petersiliensauce (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen) frische Bio-Spiralnudeln (Weizen) Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Pizzaschnitte Margherita (Milch und Milchprodukte, Weizen) Feinschmeckersalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Rote-Bete-Puffer (Weizen) Schnittlauchsauce (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen) Couscous (Milch und Milchprodukte, Weizen) Bunter Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Gratiniertes Herbstgemüse (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen) Kartoffelrösti</p>	<p>Gemüserisotto mit Parmesan (Milch und Milchprodukte, Sellerie) Tomatensauce (Sellerie, Weizen) Gurkensalat (Milch und Milchprodukte)</p>

Menüplan Restaurant



Die
Diakonie
Stetten



Die
Ernährungs-
dienstleister