

# LaSalle

am Schloss

## Menüplan

	Mo 21.08.2017	Di 22.08.2017	Mi 23.08.2017	Do 24.08.2017	Fr 25.08.2017	So 27.08.2017
<b>Menü 1</b>	Schaschlik-Gulasch (R,S) Butterreis Grüner Salat (2,5)  Obst	Cevapcici (R) Djuvec-Reis (R) Balkandip, kalt (6) Gurkensalat (2,5)  Fruchtjoghurt (5)	Schweineschnitzel, paniert (S) Kartoffelsalat (2,5,R) Feinschmeckersalat (2,5)  Obst	Mediterrane Pasta-Pfanne Grüner Salat (2,5)  Bühler Zwetschgenquarkspeise	Knusperfisch Tomate-Mozzarella (F) Kräutersauce Petersilienkartoffeln Bunter Salat (2,5) Caramellpudding	Rindergeschnetzeltes (R) Knöpfe Grüner Salat (2,5)  Triostrudel (5)
<b>Menü 2</b>	Farfallennudeln Champignonrahmsoupe mit Waldpilzen Grüner Salat (2,5)  Obst	Rührei Rahmspinat Salzkartoffeln  Fruchtjoghurt (5)	saisonales Gemüsegratin Kartoffelrösti (6)  Obst	Hausmacher Sülze (1,2,3,5,S) Remouladensauce (1,5,6) Röstkartoffeln Grüner Salat (2,5) Bühler Zwetschgenquarkspeise	Pichelsteiner Eintopf (R,S) Brot (1,6)  Caramellpudding	Paprika mit Frischkäse in Tomatensauce (5) Butterreis Grüner Salat (2,5)  Triostrudel (5)
<b>Gästepreis Menü 1 und Menü 2: 6,00 Euro</b>						
<b>Spezialität</b>						<b>samstags geschlossen</b>
<b>Morgensnack</b>						
						<b>Tasse Kaffee und Bananensahne</b>
						Mitarbeiter 2,70 Euro Gäste 3,50 Euro

Mittagessenausgabe Mo – Fr und So von 11:30 bis 13:15 Uhr

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 8:00 – 14:00 Uhr  
So 11:30 – 17:00 Uhr  
Fon 07151 940-2363

**der Laden**  
Mo – Fr 8:00 – 14:00 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  
(R) mit Rindfleisch, (S) mit Schweinefleisch, (G) mit Geflügel, (F) mit Fisch; wir verwenden jodiertes Speisesalz

# LaSalle

am Schloss

## Menüplan

	Mo 21.08.2017	Di 22.08.2017	Mi 23.08.2017	Do 24.08.2017	Fr 25.08.2017		So 27.08.2017
Menü 1	Schaschlik-Gulasch Butterreis Grüner Salat Apfel  620 kcal    E: 31 g F: 21 g    KH: 74 g	Cevapcici Djuvec-Reis Balkandip, kalt Gurkensalat  703 kcal    E: 31 g F: 32 g    KH: 69 g	Schweineschnitzel, paniert Kartoffelsalat Feinschmeckersalat Bio-Banane (DE-Öko-006)  805 kcal    E: 37 g F: 32 g    KH: 85 g	Mediterrane Pasta-Pfanne (veg.) Grüner Salat Bühler Zwetschgenquarkspeise  509 kcal    E: 20 g F: 14 g    KH: 71 g	Knusperfisch Tomate- Mozzarella Kräutersauce Petersilienkartoffeln Bunter Salat  819 kcal    E: 22 g F: 39 g    KH: 88 g	samstags geschlossen	Rindergeschnetzeltes Knöpfe Grüner Salat Triostrudel  744 kcal    E: 46 g F: 24 g    KH: 82 g
Menü 2	Farfallnudeln Champignonrahmsoupe mit Waldpilzen Grüner Salat Apfel  623 kcal    E: 17 g F: 19 g    KH: 94 g	Rührei Rahmspinat Salzkartoffeln Fruchtjoghurt  663 kcal    E: 34 g F: 32 g    KH: 55 g	saisonales Gemüsegratin Kartoffelrösti Bio-Banane (DE-Öko-006)  661 kcal    E: 17 g F: 30 g    KH: 82 g	Hausmacher Sülze in Kräutervinaigrette Remouladensauce Bratkartoffeln Grüner Salat  1139 kcal    E: 40 g F: 70 g    KH: 79 g	Pichelsteiner Eintopf Brot Caramellpudding  525 kcal    E: 30 g F: 13 g    KH: 71 g		Paprika mit Frischkäse in Tomatensauce Butterreis Grüner Salat Triostrudel  730 kcal    E: 23 g F: 27 g    KH: 93 g

Nährwertangaben beziehen sich auf eine Portion.  
kcal = Kilokalorien, E = Eiweiß, F = Fett, KH = Kohlehydrate

# La salle

am Schloss

## Menüplan

	Mo 21.08.2017	Di 22.08.2017	Mi 23.08.2017	Do 24.08.2017	Fr 25.08.2017		So 27.08.2017
Menü 1	<p>Schaschlik-Gulasch (Sellerie, Weizen) Butterreis (Milch und Milchprodukte) Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja) Apfel</p>	<p>Cevapcici (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Weizen) Djuvec-Reis  Balkandip, kalt  Gurkensalat (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Schweineschnitzel, paniert (Weizen) Kartoffelsalat (Senf) Feinschmeckersalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja) Bio-Banane (DE-Öko-006)</p>	<p>Mediterrane Pasta-Pfanne (veg.) (Eier, Milch und Milchprodukte, Weizen) Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja) Bühler Zwetschgenquarkspeise (Milch und Milchprodukte, Weizen)</p>	<p>Knusperfisch Tomate-Mozzarella (Eier, Fisch, Milch und Milchprodukte, Senf, Weizen) Kräutersauce (Milch und Milchprodukte, Weizen) Petersilienkartoffeln  Bunter Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	samstags geschlossen	<p>Rindergeschnetzeltes (Weizen) Knöpfe (Eier, Weizen) Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja) Triostrudel (Milch und Milchprodukte, Weizen)</p>
Menü 2	<p>Farfallennudeln (Eier, Weizen) Champignonrahmsoupe mit Waldpilzen (Milch und Milchprodukte, Weizen) Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja) Apfel</p>	<p>Rührei (Eier, Milch und Milchprodukte) Rahmspinat (Milch und Milchprodukte, Weizen) Salzkartoffeln  Fruchtjoghurt (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>saisonales Gemüsegratin (Milch und Milchprodukte, Weizen) Kartoffelrösti (Soja) Bio-Banane (DE-Öko-006)</p>	<p>Hausmacher Sülze in Kräutervinaigrette (Senf) Remouladensauce (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Soja, Weizen) Bratkartoffeln  Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Pichelsteiner Eintopf (Sellerie) Brot (Weizen) Caramellpudding (Milch und Milchprodukte)</p>		<p>Paprika mit Frischkäse in Tomatensauce (Eier, Milch und Milchprodukte, Soja, Weizen) Butterreis (Milch und Milchprodukte) Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja) Triostrudel (Milch und Milchprodukte, Weizen)</p>

Bitte beachten Sie, dass es produktionsbedingt zu Kreuzkontaminationen mit nicht aufgeführten Allergenen kommen kann.