

LaSalle

am Schloss

Menüplan

	Mo 18.09.2017	Di 19.09.2017	Mi 20.09.2017	Do 21.09.2017	Fr 22.09.2017	So 24.09.2017
Menü 1	Linsen (2,5,R,S) Spätzle Saiten (1,2,5,10,R,S) Obst	Nussige Pute (G,R) Couscous Grüner Salat (2,5) Joghurt mit Honig	Maultaschen (S) Kartoffelsalat (2,5,R) Gurkensalat (2,5) Obst	Thüringer Kräuterbraten (1,2,5,S) Semmelknödel Feinschmeckersalat (2,5) Birne Helene	Butt in Petersilienkruste (2,F) Remouladensauce (1,5,6) Salzkartoffeln Bunter Salat (2,5) Obst	Rindergulasch (5,R) Wellenbandnudeln Grüner Salat (2,5) Obst der Saison (13)
Menü 2	Canneloni Frischkäsesauce mit Schnittlauch Grüner Salat (2,5) Obst	Peperonata Butterkartoffeln Joghurt mit Honig	Allgäuer Käsenudeln Gurkensalat (2,5) Obst	Wilde Kartoffeln Knoblauchdip (5) Feinschmeckersalat (2,5) Birne Helene	Serbisches Reisfleisch (1,5,R,S) Bunter Salat (2,5) Obst	Schupfnudeln Leipziger Allerlei Obst der Saison (13)
Gästepreis Menü 1 und Menü 2: 6,00 Euro						
Spezialität			Lachs an Zitronengrasspieß Wildreis Asia-Gemüse 7,50 Euro			Cappuccino und Erdbeer-Joghurtsahne
Morgensnack	gebackener Camembert dazu 1 Brötchen 1,60 Euro	Tomate mit Mozzarella im Baguettebrötchen 2,10 Euro	Hähnchen „Cordon bleu“ im Baguettebrötchen 2,50 Euro	„ofenfrischer“ Fleischkäse dazu 1 Brötchen 2,00 Euro	Krustis mit pikanter Salami belegt 2,10 Euro	Mitarbeiter 3,50 Euro Gäste 4,20 Euro

samstags geschlossen

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

La salle

am Schloss

Menüplan

	Mo 18.09.2017	Di 19.09.2017	Mi 20.09.2017	Do 21.09.2017	Fr 22.09.2017		So 24.09.2017
Menü 1	Linsen Spätzle Saiten Apfel 1008 kcal E: 38 g F: 59 g KH: 77 g	Nussige Pute Couscous Grüner Salat Joghurt mit Honig 611 kcal E: 50 g F: 24 g KH: 44 g	Maultaschen Kartoffelsalat Gurkensalat Bio-Banane (DE-Öko-006) 928 kcal E: 26 g F: 36 g KH: 119 g	Thüringer Kräuterbraten Semmelknödel Feinschmeckersalat Birne Helene 1046 kcal E: 57 g F: 46 g KH: 99 g	Butt in Petersilienkruste Remouladensauce Salzkartoffeln Bunter Salat 711 kcal E: 32 g F: 22 g KH: 86 g	samstags geschlossen	Rindergulasch Wellenbandnudeln Grüner Salat Obst der Saison 766 kcal E: 36 g F: 25 g KH: 91 g
Menü 2	Canneloni Frischkäsesauce mit Schnittlauch Grüner Salat Apfel 937 kcal E: 29 g F: 51 g KH: 94 g	Peperonata Butterkartoffeln Joghurt mit Honig 500 kcal E: 23 g F: 13 g KH: 65 g	Allgäuer Käsenudeln Gurkensalat Bio-Banane (DE-Öko-006) 857 kcal E: 31 g F: 38 g KH: 95 g	Wilde Kartoffeln Knoblauchdip Feinschmeckersalat Birne Helene 732 kcal E: 20 g F: 39 g KH: 74 g	Serbisches Reisfleisch Bunter Salat Orange 497 kcal E: 18 g F: 12 g KH: 71 g		Schupfnudeln Leipziger Allerlei Obst der Saison 667 kcal E: 16 g F: 19 g KH: 101 g

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

Menüplan

	Mo 18.09.2017	Di 19.09.2017	Mi 20.09.2017	Do 21.09.2017	Fr 22.09.2017		So 24.09.2017
Menü 1	<p>Linsen (Milch und Milchprodukte, Weizen)</p> <p>Spätzle (Eier, Weizen)</p> <p>Saiten (Senf)</p> <p>Apfel</p>	<p>Nussige Pute (Erdnüsse)</p> <p>Couscous (Milch und Milchprodukte, Weizen)</p> <p>Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p> <p>Joghurt mit Honig (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Maultaschen (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen)</p> <p>Kartoffelsalat (Senf)</p> <p>Gurkensalat (Milch und Milchprodukte)</p> <p>Bio-Banane (DE-Öko-006)</p>	<p>Thüringer Kräuterbraten (Sellerie, Senf, Soja, Weizen)</p> <p>Semmelknödel (Eier, Weizen)</p> <p>Feinschmeckersalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p> <p>Birne Helene (Milch und Milchprodukte, Weizen)</p>	<p>Butt in Petersilienkruste (Fisch, Milch und Milchprodukte, Senf, Weizen)</p> <p>Remouladensauce (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Soja, Weizen)</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Bunter Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	samstags geschlossen	<p>Rindergulasch (Sellerie, Senf, Soja, Weizen)</p> <p>Wellenbandnudeln (Eier, Weizen)</p> <p>Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p> <p>Obst der Saison</p>
Menü 2	<p>Canneloni (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen)</p> <p>Frischkäsesauce mit Schnittlauch (Milch und Milchprodukte, Weizen)</p> <p>Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p> <p>Apfel</p>	<p>Peperonata</p> <p>Butterkartoffeln (Milch und Milchprodukte)</p> <p>Joghurt mit Honig (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Allgäuer Käsenudeln (Milch und Milchprodukte, Weizen)</p> <p>Gurkensalat (Milch und Milchprodukte)</p> <p>Bio-Banane (DE-Öko-006)</p>	<p>Wilde Kartoffeln (Weizen)</p> <p>Knoblauchdip (Eier, Milch und Milchprodukte, Soja)</p> <p>Feinschmeckersalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p> <p>Birne Helene (Milch und Milchprodukte, Weizen)</p>	<p>Serbisches Reisfleisch (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Soja, Weizen)</p> <p>Bunter Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p> <p>Orange</p>		<p>Schupfnudeln (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen)</p> <p>Leipziger Allerlei (Milch und Milchprodukte, Weizen)</p> <p>Obst der Saison</p>

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