

Menüplan

	Mo 25.09.2017	Di 26.09.2017	Mi 27.09.2017	Do 28.09.2017	Fr 29.09.2017	So 01.10.2017
Menü 1	Kohlroulade in Specksauce (5,R,S) Kartoffelpüree Grüner Salat (2,5) Mousse au Chocolat	Ungarisches Gulasch (S) Naturreis Weißkrautsalat (2,5) Obst	Hähnchenbrustfilet in Rahmsauce (3,10,G) Radinudeln Karotten-Sellerie- Apfelrohkostsalat (2,5) Schoko-Kirschspeise	Fleischküchle (1,2,5,R,S) Kartoffelpüree Leipziger Allerlei Ananasquarkspeise Hawaii	Matjesfilet Hausfrauenart (1,2,5,6,F) Salzkartoffeln Feinschmeckersalat (2,5) Obst	Gemischter Braten(2,5,R,S) Schlingnudeln Grüner Salat (2,5) Obst
Menü 2	Gemüsebolognese Schnecknudeln Parmesan (1) Grüner Salat (2,5) Mousse au Chocolat	Vegetarischer Gemüseintopf Brot (1,6) Obst	Kartoffel-Gemüse-Feta- Pfanne mit Pesto (1) Karotten-Sellerie- Apfelrohkostsalat (2,5) Schoko-Kirschspeise	Klare Gemüsesuppe Kartoffelpuffer Apfelmus (2)	Schinken-Nudelaufauf (10,R,S) Feinschmeckersalat (2,5) Obst	Kartoffeltörtchen mit Käsehaube Fingermöhren Obst
Gästepreis Menü 1 und Menü 2: 6,00 Euro						
Spezialität			Rinderleber „Berliner Art“ Kartoffelpüree 4,90 Euro			Latte Macchiato und Schokosahne
Morgensnack	1 Stück Schlierbacher 1,90 Euro	Tomate mit Mozzarella im Baguettebrötchen 2,10 Euro	Pizza-Fleischkäse im Brötchen 2,00 Euro	1 Paar rauchfrische Landjäger 1,50 Euro	1 Paar Original „Stettener Weißwürste“ mit 1 Brezel u. süßem Senf 2,80 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 25.09.2017	Di 26.09.2017	Mi 27.09.2017	Do 28.09.2017	Fr 29.09.2017		So 01.10.2017
Menü 1	Kohlroulade in Specksauce Kartoffelpüree Grüner Salat Mousse au Chocolat 660 kcal E: 21 g F: 36 g KH: 61 g	Ungarisches Gulasch Naturreis Weißkrautsalat Apfel 625 kcal E: 37 g F: 15 g KH: 79 g	Hähnchenbrustfilet in Rahmsauce Radinudeln Karotten-Sellerie- Apfelrohkostsalat Schoko-Kirschspeise 713 kcal E: 53 g F: 12 g KH: 91 g	Fleischküchle Kartoffelpüree Leipziger Allerlei Ananasquarkspeise Hawaii 841 kcal E: 45 g F: 39 g KH: 71 g	Matjesfilet Hausfrauenart Salzkartoffeln Feinschmeckersalat Orange 872 kcal E: 36 g F: 48 g KH: 69 g	samstags geschlossen	Schweinsbraten Schlinglinudeln Grüner Salat Birnen 810 kcal E: 45 g F: 33 g KH: 79 g
Menü 2	Gemüsebolognese Schnecklinudeln Parmesan Grüner Salat 736 kcal E: 25 g F: 27 g KH: 95 g	Vegetarischer Gemüse Eintopf Brot Apfel 304 kcal E: 10 g F: 2 g KH: 56 g	Kartoffel-Gemüse-Feta- Pfanne mit Pesto Karotten-Sellerie- Apfelrohkostsalat Schoko-Kirschspeise 597 kcal E: 22 g F: 22 g KH: 69 g	Klare Gemüsesuppe Kartoffelpuffer Apfelmus 507 kcal E: 11 g F: 19 g KH: 70 g	Schinken-Nudelaufwurf Feinschmeckersalat Orange 715 kcal E: 29 g F: 32 g KH: 75 g		Kartoffeltörtchen mit Käsehaube Fingermöhren Birnen 480 kcal E: 11 g F: 19 g KH: 65 g

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

La salle

am Schloss

Menüplan

	Mo 25.09.2017	Di 26.09.2017	Mi 27.09.2017	Do 28.09.2017	Fr 29.09.2017		So 01.10.2017
Menü 1	Kohlroulade in Specksauce (Sellerie, Senf, Soja, Weizen) Kartoffelpüree (Milch und Milchprodukte) Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja) Mousse au Chocolat (Milch und Milchprodukte, Weizen)	Ungarisches Gulasch (Sellerie, Weizen) Naturreis (Milch und Milchprodukte) Weißkrautsalat Apfel	Hähnchenbrustfilet in Rahmsauce (Milch und Milchprodukte, Weizen) Radinudeln (Eier, Weizen) Karotten-Sellerie- Apfelrohkostsalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Soja) Schoko-Kirschspeise (Milch und Milchprodukte, Weizen)	Fleischküchle (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Soja, Weizen) Kartoffelpüree (Milch und Milchprodukte) Leipziger Allerlei (Milch und Milchprodukte, Weizen) Ananasquarkspeise Hawaii (Milch und Milchprodukte, Weizen)	Matjesfilet Hausfrauenart (Eier, Fisch, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Soja, Weizen) Salzkartoffeln Feinschmeckersalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja) Orange	samstags geschlossen	Schweinsbraten (Sellerie, Senf, Soja, Weizen) Schlinglinudeln (Eier, Weizen) Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja) Birnen
Menü 2	Gemüsebolognese (Weizen) Schnecklinudeln (Eier, Weizen) Parmesan (Milch und Milchprodukte) Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)	Vegetarischer Gemüseintopf (Sellerie) Brot (Weizen) Apfel	Kartoffel-Gemüse-Feta- Pfanne mit Pesto (Milch und Milchprodukte) Karotten-Sellerie- Apfelrohkostsalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Soja) Schoko-Kirschspeise (Milch und Milchprodukte, Weizen)	Klare Gemüsesuppe (Sellerie) Kartoffelpuffer (Eier, Weizen) Apfelmus	Schinken-Nudelaufbau (Eier, Milch und Milchprodukte, Weizen) Feinschmeckersalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja) Orange		Kartoffeltörtchen mit Käsehaube (Milch und Milchprodukte) Fingermöhren (Milch und Milchprodukte, Weizen) Birnen

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