

LaSalle

am Schloss

Menüplan

	Mo 28.08.2017	Di 29.08.2017	Mi 30.08.2017	Do 31.08.2017	Fr 01.09.2017	So 03.09.2017
Menü 1	Chili con carne (2,R,S) Butterreis Grüner Salat (2,5) Obst	Schweinehalssteak „Ungarische Art“ (6,S) Butterreis Karotten-Sellerie- Apfelrohkostsalat (2,5) Stracciatellaquarkspeise (1)	Scholle „Lemon-Art“ (2,F) Remouladensauce (1,5,6) Salzkartoffeln Feinschmeckersalat (2,5) Obst	Hähnchenkeule (5,G) Kartoffelsalat (2,5,R) Gurkensalat (2,5) Griechische Apfelspeise (2)	Rindergeschnetzeltes Stroganoff (1,2,6,R) Radinudeln Weißkrautsalat (2,5) Obst	Bayrischer Schweinebraten (2,5,R,S) Semmelknödel Grüner Salat (2,5) Obst der Saison (13)
Menü 2	Maccronelli Paprikasauce (5,6) Parmesan (1) Grüner Salat (2,5) Obst	Käsespätzle Karotten-Sellerie- Apfelrohkostsalat (2,5) Stracciatellaquarkspeise (1)	Lasagne bolognese (R) Feinschmeckersalat (2,5) Obst	Karotten-Lauchgratin Kartoffelrösti (6) Griechische Apfelspeise (2)	Spinat-Grünkernschnitte Gnocchi Parmesan-Tomatensauce (1) Weißkrautsalat (2,5) Obst	Schupfnudeln Buntes Gemüse Obst der Saison (13)
Gästepreis Menü 1 und Menü 2: 6,00 Euro						
Spezialität						samstags geschlossen
Morgensnack						
						Cappuccino und Erdbeersahne
						Mitarbeiter 3,50 Euro
						Gäste 4,20 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

La salle

am Schloss

Menüplan

	Mo 28.08.2017	Di 29.08.2017	Mi 30.08.2017	Do 31.08.2017	Fr 01.09.2017		So 03.09.2017
Menü 1	Chili con carne Butterreis Grüner Salat Apfel 767 kcal E: 26 g F: 33 g KH: 90 g	Schweinehalssteak „Ungarische Art“ Butterreis Karotten-Sellerie- Apfelrohkostsalat Stracciatellaquarkspeise 814 kcal E: 57 g F: 21 g KH: 95 g	Scholle „Lemon-Art“ Remouladensauce Salzkartoffeln Feinschmeckersalat 737 kcal E: 27 g F: 30 g KH: 84 g	Hähnchenkeule Kartoffelsalat Gurkensalat Griechische Apfelspeise 725 kcal E: 45 g F: 28 g KH: 66 g	Rindergeschnetzeltes Stroganoff Radinudeln Weißkrautsalat Pfirsich 645 kcal E: 41 g F: 15 g KH: 79 g	samstags geschlossen	Bayrischer Schweinebraten Semmelknödel Grüner Salat Obst der Saison 952 kcal E: 47 g F: 42 g KH: 88 g
Menü 2	Maccaronelli Paprikasauce Parmesan Grüner Salat 666 kcal E: 21 g F: 23 g KH: 92 g	Käsespätzle Karotten-Sellerie- Apfelrohkostsalat Stracciatellaquarkspeise 914 kcal E: 44 g F: 42 g KH: 85 g	Lasagne bolognese Feinschmeckersalat Bio-Banane (DE-Öko-006) 645 kcal E: 21 g F: 27 g KH: 78 g	Karotten-Lauchgratin Kartoffelrösti Griechische Apfelspeise 713 kcal E: 22 g F: 32 g KH: 80 g	Spinat-Grünkernschnitte Gnocchi Parmesan-Tomatensauce Weißkrautsalat 779 kcal E: 24 g F: 18 g KH: 127 g		Schupfnudeln Buntes Gemüse Obst der Saison 659 kcal E: 16 g F: 17 g KH: 103 g

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

La salle

am Schloss

Menüplan

	Mo 28.08.2017	Di 29.08.2017	Mi 30.08.2017	Do 31.08.2017	Fr 01.09.2017		So 03.09.2017
Menü 1	<p>Chili con carne (Weizen) Butterreis (Milch und Milchprodukte) Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja) Apfel</p>	<p>Schweinehalssteak „Ungarische Art“ (Weizen) Butterreis (Milch und Milchprodukte) Karotten-Sellerie- Apfelrohkostsalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Soja) Stracciatellaquarkspeise (Milch und Milchprodukte, Weizen)</p>	<p>Scholle „Lemon-Art“ (Fisch, Weizen) Remouladensauce (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Soja, Weizen) Salzkartoffeln Feinschmeckersalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Hähnchenkeule (Sellerie, Senf, Soja, Weizen) Kartoffelsalat (Senf) Gurkensalat (Milch und Milchprodukte) Griechische Apfelspeise (Milch und Milchprodukte, Schwefeldioxid und Sulfite, Weizen)</p>	<p>Rindergeschnezeltes Stroganoff (Milch und Milchprodukte, Senf, Weizen) Radinudeln (Eier, Weizen) Weißkrautsalat Pfirsich</p>	samstags geschlossen	<p>Bayrischer Schweinebraten (Sellerie, Senf, Soja, Weizen) Semmelknödel (Eier, Weizen) Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja) Obst der Saison</p>
Menü 2	<p>Maccaronelli (Eier, Weizen) Paprikasauce (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Soja, Weizen) Parmesan (Milch und Milchprodukte) Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Käsespätzle (Eier, Milch und Milchprodukte, Weizen) Karotten-Sellerie- Apfelrohkostsalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Soja) Stracciatellaquarkspeise (Milch und Milchprodukte, Weizen)</p>	<p>Lasagne bolognese (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Soja, Weizen) Feinschmeckersalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja) Bio-Banane (DE-Öko-006)</p>	<p>Karotten-Lauchgratin (Milch und Milchprodukte, Weizen) Kartoffelrösti (Soja) Griechische Apfelspeise (Milch und Milchprodukte, Schwefeldioxid und Sulfite, Weizen)</p>	<p>Spinat-Grünkernschnitte (Eier, Weizen) Gnocchi (Eier, Weizen) Parmesan-Tomatensauce (Milch und Milchprodukte, Weizen) Weißkrautsalat</p>		<p>Schupfnudeln (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen) Buntes Gemüse (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen) Obst der Saison</p>

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