



Speiseplan 15.09.25 - 21.09.25 Sportrestaurant des Landessportbundes Hessen e.V.

	Preis	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	1,60 €	Pilzcremesuppe <small>10,13,17</small>	Kürbiscremesuppe <small>10,13,17</small>	Ingwer-Karottensuppe <small>17</small>	Kartoffelcremesuppe <small>10,13,17</small>	Petersilienwurzelcreme <small>10,13,17</small>	Tomatensuppe <small>13,17</small>	Blumenkohlcremesuppe <small>10,13,17</small>
Hauptgericht I		Bio-Bockwurst auf Wirsinggemüse und Kartoffelstampf <small>10,13,16,17,23</small>	Hähnchenragout mit Karotten, Lauch, Erdnuss-Chilisauce auf Basmatireis <small>14, 15, 16, 17, 18</small>	Lachstranche mit Pesto auf Kartoffel-Linsen Cassoulet und Agrumensalat <small>10,12,16,17,23</small>	Kräuter-Piccata von der Pute mit Tomaten-Makkaroni <small>10,11,13,16,17,23</small>	Seelachs "Tandoori Style" auf Gewürz-Kartoffelbett und Joghurt-Salsa <small>12,13,17,23</small>	Schweineschnitzel mit Pilzsauce und Röstkartoffeln <small>10,11,13,23</small>	Gebratene Hähnchenbrust mit Salbejus und Wedges <small>10,13, 17, 23</small>
		9,20 €	9,80 €	10,50 €	10,20 €	9,80 €	9,60 €	9,50 €
Hauptgericht II		Riesen Champignons gefüllt mit Spinat, Fetakäse auf Salatbett und Brot <small>10,13,16,17</small>	Penne Rigate aus den Parmesanlaib, Kräuterseitlinge und Rucola <small>10,13,16,17</small>	Wildpilz-Wraps mit Kräuter-Hummus, Wildkräutersalat, Tomaten, Roten Zwiebeln <small>13,16,17</small>	Linsen-Gemüsesalat mit Kürbisspalten, Kernen, Öl, Mandarinen und Kresse <small>15,16,17</small>	Gratinierte Gnocchi mit Grillgemüse mit Kräuterschmand <small>10,13</small>	Tagesangebot	Tagesangebot
		9,00 €	10,20 €	9,80 €	9,50 €	9,00 €	9,20 €	9,00 €
Hauptgericht III vegetarisch vegan		Knoblauch-Chilikartoffeln mit Blumenkohl und Tahinsauce <small>14,15,16,17,18</small>	Vegane Paella mit Gemüse, Artischocken, gegrillten Pimientos, Paprika-HajoMayo <small>16,17</small>	Indisches Spinat-Kartoffelcurry mit Kokosmilch & Basmatireis <small>16,17</small>	Peking-Bowl mit Glas-nudeln, Frühlings-rollen, Karotten, Rettich, Soja&Co.. <small>13,16,17</small>	Linsen-Bolognese auf Vollkornspaghetti, Parmesan und Rucolapesto <small>10,13,15,16,17</small>	Vollkorn-Penne mit Brokkoli, Kirschtomaten und Kokos-Chilisauce <small>13,17</small>	Grünes Thai-Curry mit Tofu und Soba-Nudeln <small>13,17</small>
		9,30 €	9,50 €	9,00 €	9,50 €	9,20 €	9,00 €	9,00 €
Salate		100g						
		1,19 €						
		großer Salat	großer Salat	großer Salat	großer Salat	großer Salat	großer Salat	großer Salat
Beilagen	1,60 €	Kartoffelstampf <small>10</small>	Basmatireis <small>10</small>	Drillinge <small>10,11,13,15</small>	Teigwaren <small>10</small>	Gemüsereis <small>10,17</small>	Röstkartoffeln	Wedges
		Gemüsereis <small>10,17</small>	Dampfkartoffeln <small>10</small>	Basmatireis <small>10</small>	Kräuterkartoffeln <small>10</small>	Butterkartoffeln <small>10</small>	Reis <small>10</small>	Basmatireis <small>10</small>
Gemüse	1,60 €	Wirsing natur <small>10</small>	Ratatouillegemüse	Pfannengemüse <small>10,17</small>	Kohlrabi <small>10</small>	Fenchel-Spinat-Gemüse <small>10,17</small>	Mischgemüse <small>10</small>	Blumenkohl natur <small>10</small>
Dessert	1,60 €	Mango-Joghurtmousse <small>10</small>	Donuts <small>10,13</small>	Mousse au chocolate <small>10</small>	Espreso-Mascarponecreme <small>10,13</small>	New York Cheesecake mit Kirschen <small>10,13</small>	Kirschpudding <small>10</small>	Eisdessert Mini-Magnum <small>10,16</small>

Alle gekennzeichneten Gerichte enthalten kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe: *01. Farbstoff
*02. Konservierungsstoff
*03. Antioxydationsmittel

*04. mit Geschmacksverstärker
*08. mit Phosphat
*09. mit Süßungsmittel

Allergene:

*10. Milch
*11. Eier
*12. Fisch
*13. Gluten
*14. Erdnüsse
*15. Schalenfrüchte

*16. Soja
*17. Sellerie
*18. Sesam

*19. Senf
*20. Weichtiere
*21. Krebstiere
*22. Lupinen
*23. Schwefeldioxid u. Sulfite