













**KW 16-19 Ihr persönlicher Menüplan vom 15.04.2019 - 21.04.2019**

	Ihr Menü A	✓	Ihr Menü B	✓	Ihr Menü C	
<b>Montag, 15.04.</b>	„Himmel u. Erde“ Blutwurstscheiben <sup>2,3,7,15</sup> auf fr. Kartoffelstampf <sup>9</sup> m. Röstzwiebeln u. Apfelkompott <sup>11</sup> Fruchtjoghurt <sup>9</sup> (160kcal,2BE) Kcal: 660 BE: 3		Tortellini <sup>a1,g,i,j</sup> in Tomaten- Sahnesoße m. Chorizo- Streifen <sup>2,3,7,15,i,j</sup> u. Cherry- Tomaten dazu ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Fruchtjoghurt <sup>9</sup> (160kcal,2BE) Kcal: 770 BE: 7		Tortellini <sup>a,g,i,j</sup> in Tomaten- Sahnesoße Cherry- Tomaten, Hartkäse dazu ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Fruchtjoghurt <sup>9</sup> (160kcal,2BE) Kcal: 670 BE: 7	
<b>Dienstag, 16.04.</b>	Geb. Fleischkäse <sup>2,3,7,15</sup> m. Rahmsauce <sup>9</sup> dazu Petersilienkartoffeln u. Erbsen u. Möhrchen Grießpudding <sup>a1,g</sup> m. Fruchtsoße <sup>1</sup> (200Kcal,2BE) Kcal:560 BE: 3		Gebr. Hähnchenbrust „natur“ m. Pfeffer- Rahmsauce <sup>9</sup> dazu Butterreis u. ein Tomatensalat in Schmandsoße <sup>9</sup> Grießpudding <sup>a1,g</sup> (200Kcal,2BE) Kcal: 570 BE: 4		Pizza- Fleischkäse <sup>2,3,7,15,g</sup> m. tomatisierte Bratensoße dazu Butterreis u. ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Grießpudding <sup>a1,g</sup> (200Kcal,2BE) m. Fruchtsoße <sup>1</sup> Kcal: 580 BE: 4	
<b>Mittwoch, 17.04.</b>	Linsen- Eintopf <sup>i,j</sup> m. Mettwurst <sup>2,3,7,15,i,j</sup> Brötchen <sup>a1</sup> (122Kcal,2,2BE) Quarkcreme Waldmeister <sup>g,1</sup> (200Kcal,2BE) Kcal: 500 BE: 2,5		m. Hackfleisch gefüllte Schmorgurke <sup>a1,g,c,i,j,15</sup> m. Dill- Sahnesauce <sup>9</sup> u. Salzkartoffeln Quarkcreme Waldmeister <sup>g,1</sup> (200Kcal,2BE) Kcal: 540 BE: 3		Hamburger „Klassisch“ im Burgerbrötchen <sup>a1,15</sup> m. Tomate, Gurke, Salat u. Burgersoße <sup>g,i,j</sup> dazu Kartoffel- Wedges QuCr.Waldmeister <sup>g,1</sup> (200Kcal/2) Kcal: 750 BE: 6	
<b>Donstag, 18.04.</b>	<b>Gründonnerstag</b> Königsberger Klopse <sup>2,3,7,15</sup> m. Kapernsoße <sup>g,i,j</sup> dazu Salzkartoffeln u. Rote Beete <sup>11</sup> Schokoladenpudding <sup>g</sup> (180/1,8) Kcal: 610 BE: 3		<b>Gründonnerstag</b> Bauern- Rösti m. gek. Ei <sup>c</sup> u. „grüne Soße“ <sup>g</sup> dazu ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Schokoladenpudding <sup>g</sup> (180/1,8) Kcal: 520 BE: 4		<b>Gründonnerstag</b> m. Käse überbackener Fenchel <sup>g,i,j,2,3,7,15</sup> m. Schinkenstreifen in Bechamelsauce dazu Butterreis, Dessert Kcal: 590 BE: 4	
<b>Freitag, 19.04.</b>	<b>Karfreitag</b> „Westerwälder Pannfisch“ Seelachs <sup>d</sup> „natur“ auf Pellkartoffelscheiben in Senf- Butter <sup>g,i,j</sup> u. Mischgemüse, Obstkom. Kcal: 520 BE: 3		<b>Karfreitag</b> Eieromelette <sup>g,c</sup> m. Käsesauce <sup>g</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>9</sup> u. ein Gurkensalat <sup>i,j</sup> Obstkompott <sup>(110Kcal,1BE)</sup> Kcal: 570 BE: 3		<b>Karfreitag</b> Pasta- Pfanne <sup>a1,d</sup> „Thunfisch“ m. würziger Thunfisch- Sahnesauce <sup>d,g</sup> dazu ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Kcal: 710 BE: 7	
<b>Samstag, 20.04.</b>	Hühnchen- Nudel- Topf <sup>i,j</sup> m. viel fr. Gemüse Brötchen <sup>a1</sup> (122Kcal,2,2BE) Kuchenriege <sup>a1,c,g</sup> (160Kcal,2BE) Kcal: 400 BE:2,5				Apfelstrudel <sup>a1,c,g</sup> m. Vanillesauce <sup>9</sup> Kuchenriege <sup>a1,c,g</sup> (160Kcal,2BE) Kcal: 710 BE: 7	
<b>Sonntag, 21.04.</b>	<b>Ostersonntag</b> Prager- Schinken- Braten <sup>2,3,7,15</sup> m. Bratensoße dazu Kartoffelrösti u. Kaisergemüse, Erdbeercre. Kcal: 590 BE: 3		<b>Ostersonntag</b> Lammgulasch <sup>9</sup> m. Butternudeln <sup>a1,c,g</sup> u. Prinzessböhnchen Erdbeercreme <sup>g</sup> (220Kcal,2,2BE) Kcal: 510 BE: 4		<b>Ostersonntag</b> Lammgulasch <sup>9</sup> m. Kräuterreis u. Prinzessböhnchen Erdbeercreme <sup>g</sup> (220Kcal,2,2BE) Kcal: 510 BE: 4	

Kennzeichnung von Zusatzstoffen. Allergenen: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) Geschwefelt; 6) Geschwärzt; 7) Phosphat; 8) Milcheiweiß; 9) Koffeinhaltig; 10) chininhaltig; 11) Süßungsmittel; 12) Phenylalaninquelle; 13) gewachst; 14) Taurin; 15) Schwein; 29) m. Schutzatmosphäre verpackt; 33) aus Fleischstücken zusammengesetzt; a) Glutenhaltiges Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste; a4) Hafer; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fisch; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milcherzeugnis/Laktose; h) Schalenfrüchte; h1) Mandeln; h2) Haselnüsse; h3) Walnüsse; h4) Kaschunüsse; h5) Pecanüsse; h6) Paranüsse; h7) Pistazien; h8) Macadamianüsse; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesam

**Zu allen Speisen servieren wir Ihnen eine Tagessuppe**  
**Kontakt : Mo.- Fr. 08:00- 12:00 Uhr, Tel.:02744 930310**