









KW 17-19 Ihr persönlicher Menüplan vom 22.04.2019 - 28.04.2019

	Ihr Menü A	✓	Ihr Menü B	✓	Ihr Menü C	
Montag, 22.04.	Ostermontag Rinder- Tafelspitz m. Meerrettich-Sahnesoße ^{g,i,j} dazu Petersilienkartoffeln u. fr. Spitzkohl ^g , Vanillecreme ^{g(220Kcal,2,2BE)} Kcal: 540 BE: 3		Ostermontag Hähnchenroulade ³ „Florentine“ m. Spinat- Füllung u. Käsesoße ^{g,i,j} dazu Butterreis, Vanillecreme Kcal: 550 BE: 4		Ostermontag Hähnchenroulade ³ „Florentine“ m. Spinat- Füllung u. Käsesoße ^{g,i,j} dazu Petersilienkartoffeln Kcal: 500 BE: 3	
Dienstag, 23.04.	Frikadelle v. Schwein ^{a1,c,i,15} m. Rahmsauce ^g dazu Buttermöhrrchen u. Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal:650 BE: 3		Farfalle in Frischkäse- Sahnesoße ^{a1,g,i,j,1,2,3,7,15} m. Paprika, Broccoli u. Schinkenstreifen dazu ein Blattsalat ^{i,j} Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 770 BE: 6		Farfalle in Frischkäse- Sahnesoße ^{a1,g,i,j} m. Paprika, Broccoli dazu ein Blattsalat ^{i,j} Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 670 BE: 6	
Mittwoch, 24.04.	Cremige Tomatensuppe ^{g,i,j} m. Suppenklößchen ^{a1,c,3,15} u. Maultaschen ^{a1,c,i} Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} Quarkcreme Schokolade ^{g(200Kcal,2BE)} Kcal: 600 BE: 3		Cremige Tomatensuppe ^{g,i,j(200Kcal)} Reibekuchen m. Apfelmus ³ Quarkcreme Schokolade ^{g(200Kcal,2BE)} Kcal: 770 BE: 3		Frühlingsrolle ^{a1,g,i} m. „Süß- Sauer“ Soße ^{i,1} dazu Gemüse- Reis Quarkcreme Schokolade ^{g(200Kcal,2BE)} Kcal: 600 BE: 4	
Donstag, 25.04.	Pfannen- Gyros v. Schwein ¹⁵ m. Salatgarnitur u. Zaziki ^g u. Schwenkkartoffeln fr. Obstsalat ^(110Kcal,1BE) Kcal: 570 BE: 3		Chicken- Nuggets ^{7,a1} m. Curry- Sahnesoße ^{g,i,j} dazu Butterreis u. ein Chinakohlsalat fr. Obstsalat ^(110Kcal,1BE) Kcal: 690 BE: 4		Pfannen- Gyros v. Schwein ¹⁵ m. Salatgarnitur, Zaziki ^g u. Krautsalat ^{3,11} dazu Djuvec- Reis ^{i,j} fr. Obstsalat ^(110Kcal,1BE) Kcal: 620 BE: 4	
Freitag, 26.04.	Pan. Seelachs ^{d,c,a1} m. Remouladensoße ^{g,11} dazu Butterkartoffeln u. Rahmspinat ^g Karamell- Pudding ^{g(180Kcal,1,8BE)} Kcal: 580 BE: 3		Eier- Gemüse- Ragout ^{c,g,i,j} m. viel fr. Gemüse dazu fr. Kartoffelstampf ^g Karamell- Pudding ^{g(180Kcal,1,8BE)} Kcal: 570 BE: 3		Bunter Salatteller m. Kartoffel-, Nudel- u. Fleischsalat ^{g,2,3,7,15,a1,i,j} dazu ein Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} Pudding ^{g(180Kcal,1,8BE)} Kcal: 750 BE: 4	
Samstag, 27.04.	Pichelsteiner- Eintopf ^{i,j} m. viel fr. Gemüse u. Wirsing dazu Rindfleischeinlage Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} Pfrsichkompott ^(110Kcal,1BE) Kcal: 400 BE:2,5				Hausgemachte Apfelpannkuchen ^{a1,c,g} m. Vanillesoße ^g Pfrsichkompott ^(110Kcal,1BE) Kcal: 810 BE: 8	
Sonntag, 28.04.	Schweine- Nacken- Braten ^{2,3,15,29} „Norddeutsche Art“ m. Backpflaumen- Soße Salzkartoffeln u. Speckböhnchen ^{2,3,7,15} Kcal: 560 BE: 3		Puten- Brust- Geschnetzeltes ^{A,g,i,j} m. grünem u. weißem Spargel dazu Butterspätzle ^{a1,c,g} Creme Waldfrucht ^{g(220Kcal,2,2BE)} Kcal: 500 BE: 4		Puten- Brust- Geschnetzeltes ^{A,g,i,j} m. grünem u. weißem Spargel dazu Salzkartoffeln Cr. Waldfrucht ^{g(220Kcal,2,2BE)} Kcal: 450 BE: 3	

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