

**KW 18-19 Ihr persönlicher Menüplan vom 29.04.2019 - 05.05.2019**

	Ihr Menü A	✓	Ihr Menü B	✓	Ihr Menü C	
<b>Montag, 29.04.</b>	Bratwurst- Schnecke <sup>7,15,j</sup> „Thüringer Art“ m. Senf- Rahmsoße <sup>9,i,j</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>9</sup> u. Rahmwirsing <sup>9</sup> Fruchtjoghurt <sup>9(160kcal,2BE)</sup> Kcal: 790 BE: 3		Gebr. Spiralnudeln <sup>a1,c,g,i,j,2,3,7,15</sup> m. Rührei, Schinkenstreifen u. Kräutersoße <sup>9</sup> dazu ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Fruchtjoghurt <sup>9(160kcal,2BE)</sup> Kcal: 770 BE: 7		Gebr. Spiralnudeln <sup>a1,c,g,i,j</sup> m. Rührei u. Kräutersoße <sup>9</sup> dazu ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Fruchtjoghurt <sup>9(160kcal,2BE)</sup> Kcal: 640 BE: 7	
<b>Dienstag, 30.04.</b>	„Wellfleisch“ fr. dt. Schweinebauch <sup>15</sup> auf Dicke- Bohnen- Rahmgemüse <sup>9,i,j</sup> dazu Salzkartoffeln QuCr. Pfirsich <sup>g(200Kcal,2BE)</sup> Kcal:540 BE: 3		m. Hackfleisch gefüllte Paprika <sup>2,3,7,15,c,i,j,a1</sup> m. Tomaten- Sahnesoße <sup>9</sup> dazu ein Butterreis u. ein Blattsalat <sup>i,j</sup> QuCr. Pfirsich <sup>g(200Kcal,2BE)</sup> Kcal: 610 BE: 4		vegetarisch gefüllte Paprika <sup>2,3,7,15,c,i,j,a1</sup> m. Tomaten- Sahnesoße <sup>9</sup> dazu ein Butterreis u. ein Blattsalat <sup>i,j</sup> QuCr. Pfirsich <sup>g(200Kcal,2BE)</sup> Kcal: 610 BE: 4	
<b>Mittwoch, 01.05.</b>	<b>1. Mai Feiertag</b> pan. Schw.Cordon Bleu <sup>2,3,7,15,a1,g</sup> m. fr. dt. Stangenspargel dazu Sc. Hollandaise <sup>c,9</sup> u. Petersilienkartoffeln Grießpudding m. Rhabarber Kcal: 760 BE: 3		<b>1. Mai Feiertag</b> Puten- Brust- Braten m. Rahmsoße <sup>9</sup> dazu feines Marktgemüse u. Butternudeln <sup>a1,c</sup> Grießpudding <sup>a1,g (180/2BE)</sup> Kcal: 560 BE: 4		<b>1. Mai Feiertag</b> pan. Schw.Cordon Bleu <sup>2,3,7,15,a1,g</sup> m. feinem Marktgemüse dazu Sc. Hollandaise <sup>c,9</sup> u. Petersilienkartoffeln Grießpudding m. Rhabarber Kcal: 760 BE: 3	
<b>Donstg, 02.05</b>	Gebr. Hähnchenschenkel m. Geflügelbratensoße <sup>a1</sup> dazu Erbsen u. Möhren m. Schwenkkartoffeln fr. Obstsalat <sup>(110Kcal,2BE)</sup> Kcal: 660 BE: 3		Vegetarisch gefüllte Maultaschen <sup>a1,c,i</sup> in Bechamelsoße <sup>9,i,j</sup> m. Julienne- Gemüse dazu ein bunter Salat <sup>i,j</sup> fr. Obstsalat <sup>(110Kcal,2BE)</sup> Kcal: 670 BE: 5		Gebr. Hähnchenschenkel m. Geflügelbratensoße <sup>a1</sup> dazu Butterreis u. Rahm- Krautsalat <sup>9</sup> fr. Obstsalat <sup>(110Kcal,2BE)</sup> Kcal: 660 BE: 4	
<b>Freitag, 03.05.</b>	Buntes Seelachsragout m. fr. dt. Bruchspargel u. viel fr. Gemüse <sup>d,i,j,g,c</sup> dazu fr. Kartoffelstampf <sup>9</sup> Mandelpudding <sup>g,h1(180Kcal,1,8BE)</sup> Kcal: 620 BE: 3		Eier- Omelette „Italia“ m. Tomate u. Käse <sup>c,g,i,j</sup> überbacken dazu Käse- Kräutersoße <sup>9,i,j</sup> u. Butterreis Mandelpudding <sup>g,h1(180Kcal,1,8BE)</sup> Kcal: 640 BE: 4		Pizza „Stegelchen“ <sup>a1,2,3,7,15,g</sup> belegt m. Salami, Käse, Champignons, Tomaten u. Zwiebeln dazu ein Blattsalat <sup>9</sup> m. Sahnedressing Mandelpudding <sup>g,h1(180Kcal,1,8BE)</sup> Kcal: 700 BE: 7	
<b>Samstag, 04.05.</b>	Frühlings- Gemüse- Eintopf <sup>f,i,j</sup> m. viel fr. Gemüse (Möhren, Weißkohl, Sellerie, Wirsing, Fenchel u. Lauch) dazu ein Siedewürstchen <sup>2,3,7,15</sup> Brötchen <sup>a1(122Kcal,2,2BE)</sup> ein fr. Berliner <sup>a1,c,g(250Kcal,1,5BE)</sup> Kcal: 550 BE:2,5				Cremiger Milchreis <sup>9</sup> m. Zimt u. Zucker u. heiße Kirschen ein fr. Berliner <sup>a1,c,g(250Kcal,1,5BE)</sup> Kcal: 770 BE: 7	
<b>Sonntag, 05.05.</b>	Jäger- Roulade <sup>2,3,15,a1</sup> m. fr. Champignon- Rahmsoße <sup>9,i,j</sup> dazu Petersilienkartoffeln u. Leipziger Allerlei Rhabarber- Erdbeer- Grütze Kcal: 560 BE: 3		Mariniertes Putenbrust- Steak m. Paprika- Bratensoße dazu Djuvec- Reis <sup>i,j</sup> u. Balkangemüse Rhabarber- Erdbeer- Grütze m. Vanillesoße <sup>9(200Kcal,2,2BE)</sup> Kcal: 560 BE: 4		Mariniertes Putenbrust- Steak m. Paprika- Bratensoße dazu Petersilienkartoffeln u. Balkangemüse Rhabarber- Erdbeer- Grütze Kcal: 510 BE: 3	

Kennzeichnung von Zusatzstoffen. Allergenen: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) Geschwärtz; 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 931300**