










**KW 25 Ihr persönlicher Menüplan vom 20.06.2022 – 26.06.2022**

	Ihr Menü 1	✓	Ihr Menü 2	✓	Ihr Menü 3
<b>Montag, 20.06.</b>	Bratwurstschnecke <sup>15</sup> v. Schw. m. Senf- Rahmsoße <sup>a1,g,i,j</sup> dazu Kartoffel- Möhren- Stampf <sup>g,i,j</sup> Fruchtjoghurt <sup>g(160kcal,2BE)</sup>  Kcal: 600 BE: 3		Pasta <sup>2,3,7,15,a1,c,g,i,j</sup> Boscaliola Spiralnudeln m. gebr. Speck u. fr. Champignons in Tomaten- Sahnesoße u. ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Fruchtjoghurt <sup>g(160kcal,2BE)</sup> Kcal: 790 BE: 7		Spiralnudeln <sup>a1,c,g,i,j</sup> m. Tomaten- Sahnesoße u. Gemüse- Julienne u. ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Fruchtjoghurt <sup>g(160kcal,2BE)</sup>  Kcal: 620 BE: 7
<b>Dienstag, 21.06.</b>	„Wellfleisch“ frischer dt. Schweinebauch <sup>15</sup> auf Dicke Bohnen Gemüse <sup>9,i,j</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>g,i,j</sup> Schokoladen- Pudding <sup>g(180/1)</sup> Kcal:570 BE: 3		m. Hackfleisch gefüllte Paprika <sup>15,a1,c</sup> dazu Tomaten- Sahnesoße <sup>9,i,j</sup> u. Butterreis dazu ein Blattsalat <sup>i,j</sup> Schokoladen- Pudding <sup>g(180/1)</sup>  Kcal: 510 BE: 4		Vegetarisch gefüllte Paprika <sup>a1,c,2</sup> dazu Tomaten- Sahnesoße <sup>9,i,j</sup> u. Butterreis dazu ein Blattsalat <sup>i,j</sup> Schokoladen- Pudding <sup>g(180/1)</sup>  Kcal: 510 BE: 4
<b>Mittwoch, 22.06</b>	Hähnchen- Gemüse- Nudel- Eintopf <sup>a1,c,i,j</sup> Brötchen <sup>a1(122Kcal,2,2BE)</sup> fr. Obstsalat <sup>(110Kcal,1BE)</sup>  Kcal: 550 BE: 3		Pikanter Schaschlik- Topf <sup>a1,i,j,15</sup> m. viel Paprika u. Zwiebel dazu Gabelspaghetti <sup>a1,c</sup> u. ein Blattsalat <sup>i,j</sup> fr. Obstsalat <sup>(110Kcal,1BE)</sup> Kcal: 500 BE: 4		„Hot Dog“ <sup>a1,i,j,g,2,3,7,15,11</sup> m. Röstzwiebeln, sauren Gurken u. Hot- Dog Soße dazu Kartoffelwedges fr. Obstsalat <sup>(110Kcal,1BE)</sup> Kcal: 710 BE: 7
<b>Donstg, 23.06.</b>	„Gyros- Teller“ Pfannen- Gyros <sup>15</sup> v. Schw. m. Zaziki <sup>9</sup> Schwenkkartoffeln u. Salatgarnitur Zirtonen- Quark <sup>g(220Kcal,2BE)</sup> Kcal: 540 BE: 3		Blumenkohl- Käse- Medallion <sup>a1,c,g</sup> m. Kräuter- Sahnesoße <sup>9,i,j</sup> dazu Butterreis u. ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Zirtonen- Quark <sup>g(220Kcal,2BE)</sup>  Kcal: 580 BE: 4		„Gyros- Teller“ Pfannen- Gyros <sup>15</sup> v. Schw. m. Zaziki <sup>9</sup> Djuvec- Reis <sup>i,j</sup> u. Salatgarnitur Zirtonen- Quark <sup>g(220Kcal,2BE)</sup> Kcal: 590 BE: 4
<b>Freitag 24.06.</b>	<b>der letzte Spargel</b> Alaska- Seelachs in Petersilien- Panade <sup>a1,c,d</sup> m. fr. dt. Spargel- Ragout <sup>g,i,j</sup> dazu Salzkartoffeln Apfelmus <sup>1(110Kcal,1BE)</sup>  Kcal: 520 BE: 3		in Ei gebackener Gemüse- Auflauf <sup>c,g,i,j</sup> m. Bechamel- Soße <sup>g,a1,i,j</sup> dazu Butterreis Apfelmus <sup>1(110Kcal,1BE)</sup>  Kcal: 590 BE: 4		Brathering <sup>a1,d,f,1,11</sup> m. Salatgarnitur u. Bratkartoffeln <sup>2,3,7,15</sup> Apfelmus <sup>1(110Kcal,1BE)</sup> Kcal: 600 BE: 3
<b>Samstag 25.06.</b>	Pichelsteiner Eintopf <sup>f,i,j</sup> m. Wirsing, Karotte u. Kartoffeln dazu Rindfleischeinlage Brötchen <sup>a1(122Kcal,2,2BE)</sup> 1 Berliner <sup>a1,c,g(250Kcal,2BE)</sup> Kcal: 500 BE:2,5				Quarkkeulchen <sup>a1,c,g</sup> m. Vanillesoße <sup>9</sup> dazu heiße Kirschen 1 Berliner <sup>a1,c,g(250Kcal,2BE)</sup>  Kcal: 670 BE: 7
<b>Sonntag 26.06.</b>	Spießbraten <sup>15</sup> v. Schw. Nacken m. Zwiebel- Bratensoße <sup>a1</sup> u. Kartoffelsalat <sup>9,i,j</sup> BD Pudding <sup>a1,g(150Kcal,1BE)</sup> Kcal: 570 BE: 3		Putenbrust- Braten m. Rahmsoße <sup>9,a1</sup> dazu Buttermöhrrchen <sup>i,j</sup> u. Butterreis BD Pudding <sup>a1,g(150Kcal,1BE)</sup>  Kcal:560 BE: 4		Spießbraten <sup>15</sup> v. Schw. Nacken m. Zwiebel- Bratensoße <sup>a1</sup> u. Kartoffelsalat <sup>9,i,j</sup> BD Pudding <sup>a1,g(150Kcal,1BE)</sup> Kcal: 570 BE: 3

Kennzeichnung von Zusatzstoffen. Allergenen: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) Geschwärtz; 7) Phosphat; 8) Milcheiweiß; 9) Koffein; 10) chinin; 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.:02743 9350588**