










**KW 26 Ihr persönlicher Menüplan vom 27.06.2022 – 03.07.2022**

	Ihr Menü 1	✓	Ihr Menü 2	✓	Ihr Menü 3	
<b>Montag, 27.06.</b>	Königsberger Klopse <sup>2,3,7,15,i,j</sup> m. Kapern- Sahnesoße <sup>9</sup> dazu Salzkartoffeln u. Rote Beete <sup>11</sup> BD Fruchtyoghurt <sup>9(160kcal,2BE)</sup>  Kcal: 640 BE: 3		Ravioli <sup>a1,c,g</sup> in Tomaten- Sahnesoße <sup>9,i,j</sup> m. Hähnchenbruststreifen, Zucchini- u- Paprikastreifen u. ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Fruchtyoghurt <sup>9(160kcal,2BE)</sup>  Kcal: 770 BE: 7		Ravioli <sup>a1,c,g</sup> in Tomaten- Sahnesoße <sup>9,i,j</sup> Zucchini- u- Paprikastreifen u. ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Fruchtyoghurt <sup>9(160kcal,2BE)</sup>  Kcal: 650 BE:7	
<b>Dienstag, 28.06.</b>	Frikadelle <sup>a1,c,i,15</sup> m. Rahmsauce <sup>9,a1</sup> dazu Petersilienkartoffeln u. Rahmwirsing <sup>9,i,j</sup>  Kcal:620 BE: 3		Gnocchi in Sahnesoße <sup>a1,c,g,i,j</sup> m. Broccoli- Röschen u. Hähnchenbrust- Streifen dazu ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Karamell- Pudding <sup>1,g(180Kcal,1,8BE)</sup>  Kcal: 800 BE: 4		Gnocchi in Sahnesoße <sup>a1,c,g,i,j</sup> m. Broccoli- Röschen dazu ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Karamell- Pudding <sup>1,g(180Kcal,1,8BE)</sup>  Kcal: 680 BE: 4	
<b>Mittwoch, 29.06</b>	deftiger Erbsen- Eintopf <sup>i,j</sup> m. Mettwurst <sup>2,3,7,15,i,j</sup> Brötchen <sup>a1(122Kcal,2,2BE)</sup> fr.Obstsalat <sup>(110Kcal,1BE)</sup>  Kcal: 550 BE: 2,5		marinierter Schweinebauch <sup>15</sup> gebraten m. Bratensoße <sup>a1</sup> dazu Schwenkkartoffeln u. ein gem. Salat <sup>i,j</sup> fr. Obstsalat <sup>(110Kcal,1BE)</sup>  Kcal: 680 BE: 3		“Chicken- Cheese- Burger” m. fr. Tomate, Gurke u. Salat, Käse u. Burgersoße <sup>a1,g,i,j</sup> dazu Kartoffelwedges fr. Obstsalat <sup>(110Kcal,1BE)</sup>  Kcal: 990 BE: 4	
<b>Donstg., 30.06.</b>	fr. dt. Hähnchenschenkel m. Geflügel- Bratensoße <sup>a1</sup> dazu Schwenkkartoffeln u. Rahmerbsen <sup>9,i,j</sup> Waldmeister- Quark <sup>g,1(220Kcal,2BE)</sup>  Kcal: 670 BE: 3		m. Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen <sup>9,i,j</sup> dazu buntes Gemüse <sup>i,j</sup> u. ein Blattsalat <sup>i,j</sup> Waldmeister- Quark <sup>g,1(220Kcal,2BE)</sup>  Kcal: 440 BE:3		fr. dt. Hähnchenschenkel m. Geflügel- Bratensoße <sup>a1</sup> dazu Butterreis u. ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Waldmeister- Quark <sup>g,1(220Kcal,2BE)</sup>  Kcal: 650 BE: 4	
<b>Freitag 01.07.</b>	„Meeresfiguren“ v. Alaska- Seelachs <sup>a1,d</sup> m. Mayonnaise <sup>c</sup> dazu Butterkartoffeln u. Rahmspinat <sup>9,i,j</sup> Frucht- Cocktail <sup>(110Kcal,1BE)</sup>  Kcal: 810 BE: 3		Mit Champignonragout gefülltes Omelette <sup>C,g,i,j</sup> mit Butterreis u. gem. Salat <sup>i,j</sup> Frucht- Cocktail <sup>(110Kcal,1BE)</sup>  Kcal: 590 BE: 4		Bunter Salat- Teller <sup>2,3,7,15,g,i,j,c,a1</sup> m. Kartoffel- Nudel- u. Fleischsalat Brötchen <sup>a1(122Kcal,2,2BE)</sup> Frucht- Cocktail <sup>(110Kcal,1BE)</sup>  Kcal: 700 BE: 3	
<b>Samstag 02.07.</b>	Steckrüben- Kartoffel- Eintopf <sup>i,j</sup> m. geräuchertem Speck <sup>2,3,7,15</sup> Brötchen <sup>a1(122Kcal,2,2BE)</sup> Pfirsich- Quark <sup>g(200Kcal,2BE)</sup>  Kcal: 550 BE:2,5				Hausgemachter Kaiserschmarrn <sup>a1,c,g</sup> m. Rosinen dazu Vanillesoße <sup>9</sup> u. heißen Pflaumenkompott Dessert  Kcal: 710 BE: 7	
<b>Sonntag 03.07.</b>	Rinder- Sauerbraten m. Bratensoße <sup>a1</sup> dazu Kartoffelklöße <sup>1,c,i</sup> u. Rotkohl <sup>11</sup> Nougat- Creme <sup>h1,h,g(280Kcal,2BE)</sup>  Kcal: 540 BE: 3		fr. dt. Schw.- Lachsbraten <sup>15,i,j</sup> m. Rahmsauce <sup>a1,g</sup> dazu Leipziger Allerlei <sup>9,i,j</sup> u. Butternudeln <sup>a1,c,g</sup> Nougat- Creme <sup>h1,h,g(280Kcal,2BE)</sup>  Kcal: 560 BE:4		fr. dt. Schw.- Lachsbraten <sup>15,i,j</sup> m. Rahmsauce <sup>a1,g</sup> dazu Leipziger Allerlei <sup>9,i,j</sup> m. Petersilienkartoffeln Nougat- Creme <sup>h1,h,g(280Kcal,2BE)</sup>  Kcal: 530 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.:02743 9350588**