



**KW 27 Ihr persönlicher Menüplan 04.07.2022 – 10.07.2022**

	Ihr Menü 1	✓	Ihr Menü 2	✓	Ihr Menü 3	
<b>Montag, 04.07.</b>	Ein Stück heiße Fleischwurst <sup>2,3,7,15,i,j</sup> Senf <sup>f,i,j</sup> m. Bechamelkartoffeln <sup>g,i,j</sup> u. Mischgemüse <sup>i,j</sup> Fruchtjoghurt <sup>g(160kcal,2BE)</sup> Kcal: 600 BE: 3		Käse- Makkaroni <sup>a1,c,g,i,j</sup> in cremiger Käsesoße m. Hähnchenbruststreifen u. ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Fruchtjoghurt <sup>g(160kcal,2BE)</sup> Kcal: 780 BE:7		Käse- Makkaroni <sup>a1,c,g,i,j</sup> in cremiger Käsesoße u. ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Fruchtjoghurt <sup>g(160kcal,2BE)</sup> Kcal: 680 BE: 7	
<b>Dienstag, 05.07.</b>	Köttbular <sup>c,15</sup> (kl. Hackfleischbällchen) m. Preiselbeer- Rahmsoße <sup>a1</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>g,i,j</sup> u. Buttermörchen <sup>i,j,g</sup> Vanillepudding <sup>g(180Kcal/1,8BE)</sup> Kcal:710 BE: 3		Chicken Nuggets <sup>a1</sup> m. Curry- Sahnesoße <sup>g,i,j</sup> dazu Butterreis u. ein Chinakohlsalat <sup>i,j</sup> Vanillepudding <sup>g(180Kcal/1,8BE)</sup> Kcal: 610 BE:4		Gemüse- Nuggets <sup>a1,g,i,j,f</sup> m. Curry- Sahnesoße <sup>g,i,j</sup> dazu Butterreis u. ein Chinakohlsalat <sup>i,j</sup> Vanillepudding <sup>g(180Kcal/1,8BE)</sup> Kcal: 640 BE:4	
<b>Mittwoch, 06.07.</b>	Schnibbel- Bohnen- Eintopf <sup>i,j</sup> m. geräuchertem Speck <sup>2,3,7,15</sup> Brötchen <sup>a1(122Kcal,2,2BE)</sup> fr. Obstsalat <sup>(110Kcal,1BE)</sup> Kcal: 550 BE: 2,5		Kaltschale Reibekuchen m. Apfelmus <sup>3</sup> fr. Obstsalat <sup>(110Kcal,1BE)</sup> Kcal: 670 BE: 3		Hausgemachter Gemüsestrudel <sup>a1,c,g,i,j</sup> m. Lauch, Karotte u. Zucchini gefüllt dazu Kräutersoße <sup>g,i,j</sup> u. ein gem. Salat <sup>i,j</sup> ,Dessert. Kcal: 540 BE:5	
<b>Donstg, 07.07.</b>	Kassler v. Schw. Nacken <sup>2,3,7,15</sup> m. Rahmsoße <sup>g,a1</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>g,i,j</sup> u. Sauerkraut Kirsch- Quark <sup>g(220Kcal,2BE)</sup> Kcal: 640 BE: 3		Geflügel- Kräuterbällchen <sup>a1,c</sup> m. Sahne- Kräutersoße <sup>g,i,j</sup> m. Butternudeln <sup>g,c</sup> u. Familiengemüse <sup>i,j</sup> Kirsch- Quark <sup>g(220Kcal,2BE)</sup> Kcal: 520 BE:		Kassler „Hawai“ v. Schw. Nacken <sup>2,3,7,15,g</sup> überbacken m. Ananas u. Käse m. Rahmsoße <sup>g,a1</sup> u. Butterreis Kirsch- Quark <sup>g(220Kcal,2BE)</sup> Kcal: 590 BE: 4	
<b>Freitag 08.07.</b>	Buntes Seelachs- Ragout <sup>d,g,i,j</sup> in Weißwein- Soße m. Gemüse- Julienne u. fr. Kartoffelstampf <sup>g,i,j</sup> Erdbeerpudding <sup>1,g(180Kcal,1,8BE)</sup> Kcal: 520 BE: 4		Eier- Omelette „Italia“ m. Tomate u. Käse <sup>c,g,i,j</sup> überbacken dazu Käse- Kräutersoße <sup>g,i,j</sup> u. Butterreis Erdbeerpudding <sup>1,g(180Kcal,1,8BE)</sup> Kcal: 560 BE: 4		Schweizer Wurstsalat <sup>2,3,7,15,i,j</sup> m. Käse, Zwiebeln u. sauren Gürkchen dazu deftige Bratkartoffeln <sup>2,3,7,15</sup> Dessert Kcal: 650 BE:3	
<b>Samstag 09.07</b>	Tomaten-Crème- Suppe <sup>g,i,j</sup> m. Suppenmaultaschen <sup>a1,c,i,15</sup> u. Fleischklößchen <sup>3,15,a1,c</sup> Brötchen <sup>a1(122Kcal,2,2BE)</sup> Pfrisich- Kompott <sup>(110Kcal,1BE)</sup> Kcal: 550 BE:2,5				Cremiger Milchreis <sup>g</sup> m. Zimt u. Zucker u. heiße Kirschen Pfrisich- Kompott <sup>(110Kcal,1BE)</sup> Kcal: 780 BE:5	
<b>Sonntag 10.07.</b>	Schinkenbraten <sup>2,3,7,15</sup> m. Honig-Senf-Soße <sup>a1,g,i,j</sup> m. Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse Erdbeer- Creme <sup>g(220Kcal,2BE)</sup> Kcal: 560 BE: 3		Putenbrust- Geschnetzeltes <sup>A,g,i,j</sup> Weißweinssoße m. Gemüse- Julienne dazu Butterreis Erdbeer- Creme <sup>g(220Kcal,2BE)</sup> Kcal:500 BE: 4		Putenbrust- Geschnetzeltes <sup>A,g,i,j</sup> Weißweinssoße m. Gemüse- Julienne dazu Petersilienkartoffeln Erdbeer- Creme <sup>g(220Kcal,2BE)</sup> Kcal: 460 BE: 3	

Kennzeichnung von Zusatzstoffen. Allergenen: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) Geschwärtz; 7) Phosphat; 8) Milchweiß  
Fl.; 9) Koffein; 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) Milch erzeugnis; 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