












KW 33 Ihr persönlicher Menüplan 15.08.2022 – 21.08.2022

	Ihr Menü 1	✓	Ihr Menü 2	✓	Ihr Menü 3
Montag, 15.08.	<p>Gebratene Fleischwurstscheiben^{2,3,7,15} m. Senf^{i,j} dazu Bechamelkartoffeln^{9,i,j} u. Mischgemüse^{i,j} Fruchtjoghurt^{g(160kcal,2BE)}</p> <p>Kcal: 630 BE: 3</p> 		<p>Pasta^{2,3,7,15,a1,c,g,i,j} Boscaliola Spiralnudeln m. gebr. Speck u. fr. Champignons in Tomaten- Sahnesoße u. ein gem. Salat^{i,j} Fruchtjoghurt^{g(160kcal,2BE)}</p> <p>Kcal: 790 BE: 7</p> 		<p>Spiralnudeln^{a1,c,g,i,j} m. Tomaten- Sahnesoße u. Gemüse- Julienne u. ein gem. Salat^{i,j} Fruchtjoghurt^{g(160kcal,2BE)}</p> <p>Kcal: 620 BE: 7</p> 
Dienstag, 16.08.	<p>„Wellfleisch“ frischer dt. Schweinebauch¹⁵ auf Dicke Bohnen Gemüse^{9,i,j} dazu Kartoffelpüree^{9,i,j} Schokoladen- Pudding^{g(180/1)}</p> <p>Kcal: 570 BE: 3</p>		<p>m. Hackfleisch gefüllte Paprika^{15,a1,c} dazu Tomaten- Sahnesoße^{9,i,j} u. Butterreis dazu ein Blattsalat^{i,j} Schokoladen- Pudding^{g(180/1)}</p> <p>Kcal: 510 BE: 4</p> 		<p>Vegetarisch gefüllte Paprika^{a1,c,2} dazu Tomaten- Sahnesoße^{9,i,j} u. Butterreis dazu ein Blattsalat^{i,j} Schokoladen- Pudding^{g(180/1)}</p> <p>Kcal: 510 BE: 4</p> 
Mittwoch, 17.08.	<p>Gemüse- Eintopf^{i,j} m. Möhrchen, Kartoffel, Sellerie, Lauch u. Fenchel dazu eine Mettwurst^{i,j,2,3,7,15} Brötchen^{a1(122Kcal,2,2BE)} fr. Obstsalat^(110Kcal,1BE)</p> <p>Kcal: 550 BE: 2,5</p> 		<p>Kartoffelklöße^{1,c,l} m. Zwiebel- Speck- Stippe^{2,3,7,15} dazu ein Blattsalat^{9,i,j} m. Schmand- Dressing fr. Obstsalat^(110Kcal,1,BE)</p> <p>Kcal: 680 BE: 3</p>		<p>Gefüllter Crepe^{a1,c,g,i,j,2,3,7,15} m. Schinken u. Käse dazu Kartoffelwedges u. ein Kräuterquark^{i,j} frischer Obstsalat^(110Kcal,1BE)</p> <p>Kcal: 720 BE: 5</p>
Donstag, 18.08.	<p>fr. dt. Hähnchenschenkel m. Geflügel- Bratensoße^{a1} dazu Schwenkkartoffeln u. Rahmerbsen^{9,i,j} Kirsch- Quark^{g(220Kcal,2BE)}</p> <p>Kcal: 670 BE: 3</p>		<p>m. Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen^{9,i,j} dazu buntes Gemüse^{i,j} u. ein Blattsalat^{i,j} Kirsch- Quark^{g(220Kcal,2BE)}</p> <p>Kcal: 440 BE: 3</p> 		<p>fr. dt. Hähnchenschenkel m. Geflügel- Bratensoße^{a1} dazu Butterreis u. ein gem. Salat^{i,j} Kirsch- Quark^{g(220Kcal,2BE)}</p> <p>Kcal: 650 BE: 4</p>
Freitag 19.08.	<p>Fischstäbchen^{a1,d} m. Mayonaise^c dazu Butterkartoffeln u. Rahmspinat^{9,i,j} Bircher- Müsli ^{a1,a3,a4,h,h1,h2,g(200Kcal,2BE)}</p> <p>Kcal: 720 BE: 3</p>		<p>Mit Champignonragout gefülltes Omelette^{c,g,i,j} mit Butterreis u. gem. Salat^{i,j} Bircher- Müsli ^{a1,a3,a4,h,h1,h2,g(200Kcal,2BE)}</p> <p>Kcal: 590 BE: 4</p> 		<p>überbackener Fenchel in Bechamelsoße^{9,i,j,2,3,7,15} m. Schinken u. Käse überbacken dazu Butterreis Bircher- Müsli^{a1,a3,a4,h,h1,h2,g}</p> <p>Kcal: 660 BE: 4</p> 
Samstag 20.08.	<p>Hackfleisch- Käse- Lauch- Suppe^{15,g,i,j} Brötchen^{a1(122Kcal,2,2BE)} Apfelmus^{3(85Kcal,1BE)}</p> <p>Kcal: 600 BE: 2,5</p>				<p>Germknödel^{a1,c,g} m. Pflaumenfüllung dazu Vanillesoße⁹ Apfelmus^{3(85Kcal,1BE)}</p> <p>Kcal: 770 BE: 4</p> 
Sonntag 21.08.	<p>Schw. Nacken- Braten^{15,i,j} „Hausfrauen Art“ m. Bratensoße^{a1,15,i,j} dazu Kaiser- Gemüse^{i,j} u. Petersilienkartoffeln Himbeer- Creme^{g(200Kcal,2)}</p> <p>Kcal: 480 BE: 3</p>		<p>Putenbrust- Steaks m. Rahmsauce^{g,a1} dazu Buttermöhrrchen^{i,j} u. Butterreis Himbeer- Creme^{g(200Kcal,2)}</p> <p>Kcal: 560 BE: 4</p> 		<p>Putenbrust- Steaks m. Rahmsauce^{g,a1} dazu Buttermöhrrchen^{i,j} u. Petersilienkartoffeln Himbeer- Creme^{g(200Kcal,2)}</p> <p>Kcal: 510 BE: 3</p> 

Kennzeichnung von Zusatzstoffen. Allergenen: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) Geschwärtzt; 7) Phosphat; 8) Milcheiweiß; 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) 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