

KW 30 Ihr persönlicher Menüplan 11.09.2023 – 17.09.2023

	Ihr Menü 1	✓	Ihr Menü 2	✓	Ihr Menü 3	
Montag, 11.09.	Bratwurstschnecke. a1,15 m. Zwiebel- Rahmsoße ^{a1,2,3,7,15} dazu Butterkartoffeln BD Fruchtojoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 540 BE: 3		Überbackene Cannelloni ^{c,g,i,j,a1} m. Chorizo- Salami u. Käse in einer Tomatensoße ^{2,3,7,15} u. ein gem. Salat ^{i,j} BD Fruchtojoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 770 BE: 7		Überbackene Cannelloni ^{c,g,i,j,a1} m. Gemüsestreifen u. Käse in einer Tomatensoße u. ein gem. Salat ^{i,j} BD Fruchtojoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 700 BE: 7	
Dienstag, 12.09.	Hühnerfrikassee ^{g,i,j} „Klassisch“ m. Erbsen, Spargel u. Champignons dazu Petersilienkartoffeln u. Rote Beete ¹¹ , Buttermilch-Dessert ^{g(131,1,5)} Kcal:510 BE: 3		Schw. Geschnetzeltes ^{a1,15} „Mexikanische Art“ in pik. Tomaten- Bratensoße m. Mais, Kidneybohnen u. Brechbohnen dazu Butterreis u. ein Salat ^{i,j} Buttermilch-Dessert ^{g(131,1,5)} Kcal: 510 BE: 4		Erbsen, Spargel u. Champignons in Sahnesoße dazu Butterreis u. Rote Beete ¹¹ , Buttermilch-Dessert ^{g(131,1,5)} Kcal: 450 BE: 4	
Mittwoch, 13.09.	deftiger Erbsen- Eintopf ^{f,i,j} m. Mettwurst ^{2,3,7,15,i,j} Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} Obst-Kompott ^(110Kcal,1BE) Kcal: 550 BE: 2,5		m. Käse überbackener Blumenkohl- Schinken- Auflauf in Bechamelsoße ^{2,3,7,15,g,i,j} dazu Petersilienkartoffeln Obst-Kompott ^(110Kcal,1BE) Kcal: 490 BE: 3		m. Käse überbackener Blumenkohl- Auflauf in Bechamelsoße ^{2,3,7,15,g,i,j} dazu Petersilienkartoffeln Obst-Kompott ^(110Kcal,1BE) Kcal: 440 BE: 3	
Donner. 14.09.	„Gyros- Teller“ Pfannen- Gyros ¹⁵ v. Schw. m. Zaziki ^g Schwenkkartoffeln u. Salatgarnitur Frucht- Quark ^{g(220Kcal,2BE)} Kcal: 540 BE: 3		Gebratene Gemüse- Maultaschen ^{a1,c,i} m. Gemüse- Julienn in Butterschmelze ^g dazu ein gem. Salat ^{i,j} Frucht - Quark ^{g(220Kcal,2BE)} Kcal: 620 BE: 4		Gebratene Gemüse- Maultaschen ^{a1,c,i} m. Gemüse- Julienn in Butterschmelze ^g dazu ein gem. Salat ^{i,j} Frucht - Quark ^{g(220Kcal,2BE)} Kcal: 620 BE: 4	
Freitag 15.09.	Scholle Finkenwerder Art ^{a1} m. Speck- Zwiebelstippe Petersilienkartoffeln u. Möhrengemüse ^{i,j} BD Pudding Kcal: 630 BE: 3		in Ei gebackener Gemüse- Auflauf ^{c,g,i,j} m. Bechamel- Soße ^{g,a1,i,j} dazu Butterreis BD Pudding Kcal: 590 BE: 4		in Ei gebackener Gemüse- Auflauf ^{c,g,i,j} m. Bechamel- Soße ^{g,a1,i,j} dazu Butterreis BD Pudding Kcal: 590 BE: 4	
Samstag 16.09.	Blumenkohl- Rahm- Eintopf ^{g,i,j} m. kl. Fleischbällchen ^{3,15,c,a1} Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} 1 Berliner ^(200Kcal,2BE) Kcal: 550 BE:2,5		Apfelpfannkuchen ^{a1,c,g} m.heißen Kirschen und Vanillesoße ^g 1 Berliner ^(200Kcal,2BE) Kcal: 710 BE: 8			
Sonntag 17.09.	Roulade v. Schwein ^{a1,15,2,3} m. Rahmsoße ^{g,i,j,a1} m. Rahm – Gemüse u. Petersilienkartoffeln Erdbeer-Creme ^{g(220Kcal,2BE)} Kcal: 560 BE: 3		Hähnchenbrust „Florida“ überbacken m. Käse u. Pfrisch ^g dazu fruchtige Curry- Soße ^{g,i,j} u. Reis Erdbeer-Creme ^{g(220Kcal,2BE)} Kcal: 570 BE: 4		Gemüseschnitzel „Florida“ überbacken ^{a1,c,g,i,j} m. Käse u. Pfrisch ^g dazu fruchtige Curry- Soße ^{g,i,j} u. Reis Erdbeer-Creme ^{g(220Kcal,2BE)} Kcal: 590 BE: 4	

Kennzeichnung von Zusatzstoffen. Allergenen: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) Geschwärtz; 7) Phosphat; 8) Milcheiweiß
Fl.; 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) Senf; j) Sesam