



KW 39 Ihr persönlicher Menüplan 26.09.2022 – 02.10.2022

	Ihr Menü 1	✓	Ihr Menü 2	✓	Ihr Menü 3	
Montag, 26.09.	fr. grobe Bratwurst ^{15,i,j} m. Rahmsoße ^{i,j,g,a1} dazu Kartoffel- Möhrenstampf ^{9,i,j} Fruchtjoghurt ^{9(160kcal,2BE)} Kcal: 670 BE: 3		Spaghetti „Carbonara Art“ in feiner Sahne- Speck- Soße ^{2,3,7,15,a1,c,g,i,j} dazu Hartkäse ⁹ u. ein gem. Salat ^{i,j} Fruchtjoghurt ^{9(160kcal,2BE)} Kcal: 780 BE: 7		Spaghetti m. Sahne- Soße u. Blattspinat ^{9,i,j,a1} dazu Hartkäse ⁹ u. ein gem. Salat ^{i,j} Fruchtjoghurt ^{9(160kcal,2BE)} Kcal: 680 BE: 7	
Dienstag, 27.09.	Schw. Geschnetzeltes ^{15,g,a1,i,j} „Madagaskar“ in Pfeffer- Sahnesoße dazu Petersilienkartoffeln u. Familiengemüse ^{i,j} Vanillepudding ^{9(180Kcal,1,8BE)} Kcal:500 BE: 3		„Bifteki“ v. Rind ^{c,g} Griechische Frikadelle Paprika- Rahmsoße ^{9,i,j,a1} dazu Butterreis u. Rahm- Krautsalat ^{c,g,i,j,3} Vanillepudding ^{9(180Kcal,1,8BE)} Kcal: 690 BE: 4		Gemüse- Frikadelle ^{a1,c,g,i,j,f} Griechische Frikadelle Paprika- Rahmsoße ^{9,i,j,a1} dazu Butterreis u. Rahm- Krautsalat ^{c,g,i,j,3} Vanillepudding ^{9(180Kcal,1,8BE)} Kcal: 690 BE: 4	
Mittwoch, 28.09.	Oma's Kartoffel- Eintopf ^{i,j} m. Bockwurst ^{2,3,7,15} Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} fr. Obstsalat ^(110Kcal,1BE) Kcal: 550 BE: 2,5		Rinder- Leber ^{a1} m. warmen Apfelkompott u. Schmorzwiebeln ^{a1} u. Kartoffelpüree ^{9,i,j} fr. Obstsalat ^(110Kcal,1BE) Kcal: 620 BE: 3		Hamburger ^{a1,c,g} „Klassisch“ v. Rind im Burgerbrötchen m. Burgersoße ^{i,j} , Salat, saure Gurken u. Tomaten dazu Kartoffelwedges fr. Obstsalat ^(110Kcal,1BE) Kcal: 700 BE: 6	
Donstag, 29.09.	Hausgemachter Hackbraten ^{a1,c,g,i,j,15} m. Rahmsoße ^{a1,g} dazu Schwenkkartoffeln u. Rahmblumenkohl ^{9,i,j} Nuss- Pudding ^{h1,h2,g(180Kcal,1,8)} Kcal: 680 BE: 3		Broccoli- Nuss- Ecke ^{a1,a4,h,h1,h2,i} m. Kräuter- Sahnesoße ^{9,i,j} dazu Butterreis u. ein gem. Salat ^{i,j} Dessert Kcal: 580 BE: 4		Käse- Lauch- Hackbraten ^{a1,c,g,i,j,15} m. Rahmsoße ^{a1,g} dazu Butterreis u. ein gem. Salat ^{i,j} Nuss- Pudding ^{h1,h2,g(180Kcal,1,8)} Kcal: 640 BE: 4	
Freitag 30.09.	Backfisch ^{a1,c,d} m. Remouladensauce ^{9,i,j} dazu warmer Kartoffelsalat ^{i,j} Waldmeister- Quark ^{9(200,2)} Kcal: 700 BE: 3		„Senf- Eier“ ^{c,g,i,j} gekochte Eier in Senfsoße dazu Butterreis u. Gurkensalat ^{9,i,j} Waldmeister- Quark ^{9(200,2)} Kcal: 530 BE: 4		„Italienischer Salatteller“ Kopfsalat m. Tomate ^{2,3,7,15} , Gurke, Zwiebel, Thunfisch, Ei, Schinken u. Käse ^{c,d,g} m. Sahnedressing ⁹ dazu Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} Dessert Kcal: 620 BE: 3	
Samstag 01.10.	„Chili- Con- Carne“ Pikanter Hackfleischtopf ^{15,a1,j,i} m. Tomate, Kidneybohnen u. Mais Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} 1 Berliner ^{a1,c,g(250Kcal,2BE)} Kcal: 550 BE:2,5		Grießbrei ^{a1,g} m. heiße Kirschen u. Zimt u. Zucker 1 Berliner ^{a1,c,g(250Kcal,2BE)} Kcal: 700 BE: 7			
Sonntag 02.10.	„Kirmesbraten“ Schw. Sauerbraten ^{1,3,15} m. Bratensoße ^{a1} dazu Petersilienkartoffeln u. Schmorkohl ^{i,j,g} Waldfrucht- Creme ^{9(220/2,2)} Kcal: 480 BE: 3		„Lamm- Hacksteak“ ^{2,3,7} m. Rosmarin- Bratensoße ^{a1} dazu Butterreis u. Balkangemüse Waldfrucht- Creme ^{9(220/2,2)} Kcal: 610 BE: 4		„Lamm- Hacksteak“ ^{2,3,7} m. Rosmarin- Bratensoße ^{a1} dazu Butterkartoffeln u. Balkangemüse Waldfrucht- Creme ^{9(220/2,2)} Kcal: 560 BE: 3	

Kennzeichnung von Zusatzstoffen. Allergenen: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) Geschwärzt; 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) Sellerie; j) Senf; k) Sesam

Zu allen Speisen servieren wir Ihnen eine Tagessuppe
Kontakt : Mo.- Fr. 08:00- 12:00 Uhr, Tel.:02743 9350588