








**KW 39-19 Ihr persönlicher Menüplan vom 23.09.2019 – 29.09.2019**

	Ihr Menü A	✓	Ihr Menü 2B	✓	Ihr Menü 3C
<b>Montag, 23.09.</b>	<b>„O'zapft is“</b> Geflügel- Bratwurst- Brezen <sup>3</sup> m. Bratensoße dazu Sauerkraut u. Kartoffelpüree <sup>9</sup> Fruchtyoghurt <sup>9</sup> (160kcal,2BE) Kcal: 620 BE: 3		Gebratene Nudeln <sup>a1,c,g,i,j,2,3,7,15</sup> m. Röhrei u. Schinkenstreifen dazu Kräutersoße <sup>9,i,j</sup> u. ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Fruchtyoghurt <sup>9</sup> (160kcal,2BE) Kcal: 670 BE: 7		<b>„O'zapft is“</b> kl. Schw. Haxe <sup>15,7</sup> m. Bratensoße dazu Sauerkraut u. Kartoffelpüree <sup>9</sup> Fruchtyoghurt <sup>9</sup> (160kcal,2BE) Kcal: 540 BE: 3
<b>Dienstag, 24.09.</b>	<b>„O'zapft is“</b> deftige Kohlroulade <sup>2,3,7,15,a1</sup> m. Kümmel- Rahmsoße <sup>9</sup> dazu Salzkartoffeln Grießpudding <sup>a1,g</sup> (200Kcal,1,8BE) Kcal:560 BE: 3		Hähnchen- Geschnetzeltes <sup>9,i,j</sup> „Koriander“ in Sahne- Koriander- Soße dazu Butterreis u. ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Grießpudding <sup>a1,g</sup> (200Kcal,1,8BE) Kcal: 560 BE: 4		Vegetarische Kräuterbällchen <sup>a1,c,g,i,j</sup> m. Schnittlauch- Soße <sup>9</sup> dazu Butterreis u. ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Grießpudding <sup>a1,g</sup> (200Kcal,1,8BE) Kcal: 570 BE: 4
<b>Mittwoch, 25.09.</b>	<b>„O'zapft is“</b> „Bayrisches Bierfleisch“ Deftiger Eintopf <sup>15,i,j</sup> m. Schweinegulasch, Möhren, Lauch, Sellerie u. Kartoffeln Brötchen <sup>a1</sup> (122Kcal,2,2BE) Kcal: 520 BE: 2,5		Blumenkohl- Schinken- Auflauf <sup>2,3,7,15,g</sup> in Bechamelsoße dazu Petersilienkartoffeln fr. Obstsalat <sup>(110Kcal,1BE)</sup> Kcal: 490 BE: 3		Vegetarische Frühlingsrolle <sup>a1,g,i</sup> m. Soße „süß- sauer“ dazu eine Asia- Gemüse- Nudel- Pfanne <sup>a1,c,g,i,j</sup> fr. Obstsalat <sup>(110Kcal,1BE)</sup> Kcal: 520 BE: 4
<b>Donstg, 26.09.</b>	<b>„O'zapft is“</b> „Zwiebelschnitzel“ v. Schw. <sup>15,a1,c,g</sup> m. Schmorzwiebeln u. warmen Kartoffelsalat <sup>i,j</sup> Quarkcreme Mandarine <sup>9</sup> Kcal: 600 BE: 3		Goldgelbe Reispfanne <sup>i,j</sup> nach Art einer „Paella“ m. fr. Gemüse u. Hähnchenbruststreifen dazu ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Quarkcreme Mandarine <sup>9</sup> (200/2) Kcal: 670 BE: 4		Schnitzel v. Schwein <sup>15,a1,c,g</sup> m. Rahmsoße <sup>9</sup> dazu Butterreis u. ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Quarkcreme Mandarine <sup>9</sup> (200Kcal,2BE) Kcal: 610 BE: 4
<b>Freitag, 27.09.</b>	Matjesfilets in Joghurt- Sahnesoße <sup>c,g,i,j,d</sup> m. Apfelstücken u. Zwiebelringen dazu Pellkartoffeln BD Früchte- Traum <sup>9</sup> (133Kcal/1) Kcal: 590 BE: 3		<b>„O'zapft is“</b> Germknödel <sup>a1,c,g</sup> m. Kirschfüllung u. Vanillesoße <sup>9</sup> BD Früchte- Traum <sup>9</sup> (133Kcal/1) Kcal: 535 BE: 6		<b>„O'zapft is“</b> Bayrischer Brotzeiteller m. Wurstsalat <sup>15,7,2</sup> , Obazda <sup>9</sup> , Radieschen u. Radi dazu eine Lauenenbrezel <sup>a1</sup> .Dessert Kcal: 690 BE:4,5
<b>Samstag, 28.09.</b>	Graupen- Eintopf <sup>a1,c,i,j</sup> m. viel fr. Gemüse dazu Rindfleisch- Einlage Brötchen <sup>a1</sup> (122Kcal,2,2BE) Fruchtcocktail <sup>(100Kcal,1BE)</sup> Kcal: 450 BE:2,5		„Bauern- Omelette“ Bratkartoffeln <sup>c,i,j,2,3,7,15</sup> m. Speck in Ei gebacken dazu ein Blattsalat in Sahensoße <sup>9</sup> Fruchtcocktail <sup>(100Kcal,1BE)</sup> Kcal: 600 BE: 4		
<b>Sonntag, 29.09.</b>	<b>„O'zapft is“</b> Schw. Nackenbraten <sup>15</sup> m. deftiger Malzbiersoße dazu Butterkartoffeln u. bayrisch Kraut, Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>(180kcal BE1)</sup> Kcal: 560 BE: 3		<b>„O'zapft is“</b> Hähnchen Cordon Bleu <sup>a1,g,i,j</sup> „Alpenländer Art“ m. Rahmsoße dazu Butterreis u. Herbstgemüse Rote Grütze (180kcal BE1) Kcal: 680 BE: 4		<b>„O'zapft is“</b> Backcamembert <sup>a1,g,i,j</sup> mit Preiselbeeren, und Butterkartoffel Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>(180kcal 1BE)</sup> Kcal: 690 BE: 3

Kennzeichnung von Zusatzstoffen. Allergenen: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) Geschwefelt; 6) Geschwärzt; 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.:02744 930310**