












KW 40 Ihr persönlicher Menüplan 03.10.2022 – 09.10.2022

	Ihr Menü 1	✓	Ihr Menü 2	✓	Ihr Menü 3	
Montag, 03.10	Deftige Kohlroulade ^{a1,15} m. Speck- Rahmsoße ^{a1,2,3,7,15} dazu Butterkartoffeln Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 540 BE: 3		Überbackene Cannelloni ^{j,c,g,i,j,a1} m. Chorizo- Salami u. Käse in einer Tomatensoße ^{2,3,7,15} u. ein gem. Salat ^{i,j} Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 770 BE: 7		Überbackene Cannelloni ^{j,c,g,i,j,a1} m. Gemüsestreifen u. Käse in einer Tomatensoße u. ein gem. Salat ^{i,j} Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 700 BE: 7	
Dienstag, 04.10	Hühnerfrikassee ^{g,i,j} „Klassisch“ m. Erbsen, Spargel u. Champignons dazu Petersilienkartoffeln u. Rote Beete ¹¹ , Dessert 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		Hühnerfrikassee ^{g,i,j} „Klassisch“ m. Erbsen, Spargel u. Champignons dazu Butterreis u. Rote Beete ¹¹ , Dessert Kcal: 560 BE: 4	
Mittwoch, 05.10	deftiger Erbsen- Eintopf ^{f,i,j} m. Mettwurst ^{2,3,7,15,i,j} Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} fr.Obstsalat ^(110Kcal,1BE) Kcal: 550 BE: 2,5		m. Käse überbackener Blumenkohl- Schinken- Auflauf in Bechamelsoße ^{2,3,7,15,g,i,j} dazu Petersilienkartoffeln fr. Obstsalat ^(110Kcal,1BE) Kcal: 490 BE: 3		Hausgemachter Gemüsestrudel ^{a1,c,g,i,j} m. Lauch, Karotte u. Zucchini gefüllt dazu Kräutersoße ^{g,i,j} u. ein gem. Salat ^{i,j} ,Dessert. Kcal: 540 BE: 4	
Donstg, 06.10.	„Gyros- Teller“ Pfannen- Gyros ¹⁵ v. Schw. m. Zaziki ⁹ Schwenkkartoffeln u. Salatgarnitur Zirtonen- Quark ^{g(220Kcal,2BE)} Kcal: 540 BE: 3		Gebratene Gemüse- Maultaschen ^{a1,c,i} m. Gemüse- Julienn in Butterschmelze ⁹ dazu ein gem. Salat ^{i,j} Zirtonen- Quark ^{g(220Kcal,2BE)} Kcal: 620 BE: 4		„Gyros- Teller“ Pfannen- Gyros ¹⁵ v. Schw. m. Zaziki ⁹ Djuvec- Reis ^{i,j} u. Salatgarnitur Zirtonen- Quark ^{g(220Kcal,2BE)} Kcal: 590 BE: 4	
Freitag 07.10.	Scholle Finkenwerder Art ^{a1} m. Speck- Zwiebelstippe Petersilienkartoffeln u. Möhrengemüse ^{i,j} Erdbeer- Pudding ^{1,g(180Kcal,1BE)} Kcal: 630 BE: 3		in Ei gebackener Gemüse- Auflauf ^{c,g,i,j} m. Bechamel- Soße ^{g,a1,i,j} dazu Butterreis Erdbeer- Pudding ^{1,g(180Kcal,1BE)} Kcal: 590 BE: 4		„Pizza Stegelchen“ ^{a1,c,g,2,3,7,15} m. Salami, Kochschinken, Zwiebeln, Champignons u. Käse überbacken Erdbeer- Pudding ^{1,g(180Kcal,1BE)} Kcal: 760 BE: 7	
Samstag, 08.10	Blumenkohl- Rahm- Eintopf ^{g,i,j} m. kl. Fleischbällchen ^{3,15,c,a1} Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} Pfirsich- Quark ^{g(200Kcal,2BE)} Kcal: 550 BE:2,5				Hausgemachter Apfelpfannkuchen ^{a1,c,g} m. Vanillesoße ⁹ Pfirsich- Quark ^{g(200Kcal,2BE)} Kcal: 710 BE: 8	
Sonntag, 09.10.	Jäger- Roulad v. Schwein ^{a1,15,2,3} m. Champignon- Rahmsoße ^{g,i,j,a1} Leipziger Allerlei m. fr. Bruchspargel u. Petersilienkartoffeln Erdbeer-Creme ^{g(220Kcal,2BE)} Kcal: 560 BE: 3		Hähnchenbrust „Florida“ überbacken m. Käse u. Pfrisch ⁹ dazu fruchtige Curry- Soße ^{g,i,j} u. Butterreis Erdbeer-Creme ^{g(220Kcal,2BE)} Kcal: 570 BE: 4		Gemüseschnitzel „Florida“ überbacken ^{a1,c,g,i,j} m. Käse u. Pfrisch ⁹ dazu fruchtige Curry- Soße ^{g,i,j} u. Butterreis Erdbeer-Creme ^{g(220Kcal,2BE)} Kcal: 590 BE: 4	

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