

**KW 40-19 Ihr persönlicher Menüplan vom 30.09.2019 – 06.10.2019**

	Ihr Menü A	✓	Ihr Menü B	✓	Ihr Menü C
<b>Montag, 30.09.</b>	fr. grobe Bratwurst <sup>3,29</sup> m. Senf <sup>i,j</sup> dazu fr. Kartoffelstampf <sup>9,i,j</sup> u. Rahmwirsing <sup>9,i,j</sup> Fruchtjoghurt <sup>9(160kcal,2BE)</sup> Kcal:            BE:		Überbackene Cannelloni <sup>2,3,7,15,a1,c,g,i,j</sup> in Tomatensoße m. Chorizo- Streifen dazu ein Salat <sup>i,j</sup> Fruchtjoghurt <sup>9(160kcal,2BE)</sup> Kcal: 670 BE: 7		Überbackene Cannelloni <sup>a1,c,g,i,j</sup> in Tomatensoße m. Gemüsestreifen dazu ein Salat <sup>i,j</sup> Fruchtjoghurt <sup>9(160kcal,2BE)</sup> Kcal: 540 BE: 3
<b>Dienstag, 01.10.</b>	Schinken- Spargel- Röllchen <sup>2,3,7,15</sup> m. Sc. Hollandaise <sup>c,9</sup> u. Petersilienkartoffeln fr. Obstsalat <sup>(110Kcal,1BE)</sup> Kcal:460 BE: 3		„Bifteki“ Griechisches Hacksteak <sup>c,9</sup> m. Balkankäse u. Paprika dazu Bratensoße, Butterreis u. Krautsalat fr. Obstsalat <sup>(110Kcal,1BE)</sup> Kcal: 620 BE: 4		Vegetarische Gemüsefrikadelle <sup>a1,c</sup> m. Rahmsoße <sup>9</sup> dazu Butterreis u. Krautsalat fr. Obstsalat <sup>(110Kcal,1BE)</sup> Kcal: 600 BE: 4
<b>Mittwoch, 02.10.</b>	Deftiger Erbsen- Eintopf <sup>i,j</sup> m. Mettwurst <sup>2,3,7,15,i,j</sup> Brötchen <sup>a1(122Kcal,2,2BE)</sup> Quarkcreme Zitrone <sup>9(200Kcal,2BE)</sup> Kcal: 510 BE: 2,5		„Bauern- Topf“ <sup>g,i,j,15</sup> Hackfleisch- Topf m. Zwiebel, Tomatenwürfel u. Karottenstreifen dazu Gabelspaghetti <sup>a1,c</sup> dazu ein gem. Salat <sup>i,j</sup> , Dess. Kcal: 560 BE: 4		Kartoffel- Frischkäse- Tasche <sup>9</sup> auf mediterranem Ratatouille dazu ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Quarkcreme Zitrone <sup>9(200Kcal,2BE)</sup> Kcal: 440 BE: 3
<b>Donstg, 03.10.</b>	<b>Tag der deutschen Einheit</b> Rinder Sauerbraten m. Bratensoße Kartoffelklöße <sup>3,5,29,i</sup> u. Rotkohl Schokoladen- Creme <sup>g(280,2,2)</sup> Kcal: 540 BE: 3		<b>Tag der deutschen Einheit</b> Hähnchenroulade <sup>3</sup> „Florentina“ m. Käsesoße <sup>9</sup> dazu Bandnudeln <sup>a1,c,g</sup> u. Broccoli- Gemüse, Dess. Kcal: 605 BE: 4		<b>Tag der deutschen Einheit</b> Hähnchenroulade <sup>3</sup> „Florentina“ m. Käsesoße <sup>9</sup> dazu Butterkartoffeln u. Broccoli- Gemüse, Dess. Kcal: 555 BE: 3
<b>Freitag, 04.10.</b>	Fischfilet <sup>a1,c,d,i,j</sup> „Bordelaise“ m. Kräutersoße <sup>9,i,j</sup> dazu Petersilienkartoffeln u. ein gem. Salat <sup>i,j</sup> BD Pudding <sup>1,g(130Kcal,1,5BE)</sup> Kcal: 590 BE: 3		Buntes Eier- Ragout <sup>c,g,i,j</sup> m. fr. Gemüse- Streifen dazu Butterreis u. ein Gurkensalat <sup>i,j</sup> BD Pudding <sup>1,g(130Kcal,1,5BE)</sup> Kcal: 550 BE: 4		Schweizer Wurstsalat <sup>2,3,7,15,g,i,j</sup> m. sauren Gürkchen, u. Zwiebeln dazu deft. Bratkartoffeln <sup>2,3,7,15</sup> , Dess. Kcal: 650 BE: 3
<b>Samstag, 05.10.</b>			Nudel- Gemüse- Eintopf <sup>a1,c,i,j,2,3,7,15</sup> m. viel fr. Gemüse, Spiralnudeln u. Jagdwurst- Einlage Brötchen <sup>a1(122Kcal,2,2BE)</sup> Mocca- Pudding <sup>g(180Kcal,1,8BE)</sup> Kcal: 500 BE:3		Marillenknödel <sup>a1,c,g</sup> m. Vanillesoße <sup>9</sup> u. Aprikosenkompott Mocca- Pudding <sup>g(180Kcal,1,8BE)</sup> Kcal: 680 BE: 7
<b>Sonntag, 06.10.</b>	Jäger Roulade <sup>a1,2,3,15</sup> v. Schw. m. fr. Champignon- Rahmsoße <sup>9</sup> dazu Salzkartoffeln u. buntes Mischgemüse Kcal: 560 BE: 3		Lamm- Hacksteak <sup>a1,c</sup> m. Bratensoße dazu Butterreis u. grüne Bohnen Heidelbeer Creme <sup>g(220Kcal,2,2BE)</sup> Kcal: 580 BE: 4		Lamm- Hacksteak <sup>a1,c</sup> m. Bratensoße dazu Salzkartoffeln u. grüne Bohnen Heidelbeer Creme <sup>g(220Kcal,2,2BE)</sup> Kcal: 530 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**