
















KW 41 Ihr persönlicher Menüplan vom 07.10.2019 – 13.10.2019

	Ihr Menü A	✓	Ihr Menü B	✓	Ihr Menü C	
Montag, 07.10.	Ein Stück heiße Fleischwurst ^{2,3,7,15} m. Senf ^{i,j} dazu fr. Möhren- Kartoffelstampf ^{g,i,j} Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 590 BE: 3		„Schinken- Nudeln“ ^{2,3,7,15,a1,g,i,j} Tomatisierte Spiralnudeln m. Kochschinkenstreifen u. Porree dazu ein Salat ^{i,j} Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 770 BE: 7		Vegetarische Nudeln ^{a1,g,i,j} m. Tomatensoße Porree u. Karottenstreifen dazu ein Salat ^{i,j} Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 670 BE: 7	
Dienstag, 08.10.	gebratene m. Speck ^{2,3,7,15} umwickelte Hähnchenbrust m. Rahmsoße ^g dazu Schwenkkartoffeln u. Herbstgemüse Schokoladenpudding ^{g(180Kcal)} Kcal:570 BE: 3		Vegetarische ^{a1,c,g,i,j} Schupfnudel- Pfanne m. viel fr. Gemüse dazu ein Schmand- Dip ^g u. ein gem. Salat ^{i,j} Schokoladenpudding ^{g(180Kcal)} Kcal: 570 BE: 5		Gebratene Hähnchenbrust „natur“ m. Rahmsoße ^g dazu Butterreis u. ein gem. Salat ^{i,j} Schokoladenpudding ^{g(180Kcal)} Kcal: 540 BE: 4	
Mittwoch, 09.10.	Dicke Bohnen- Eintopf ^{f,i,j} m. einer Scheibe ger. Bauchspeck ^{2,3,7,15} Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} Quarkcreme Waldmeister ^{g,1(220kcal,2,2BE)} Kcal: 550 BE: 2,5		Feines Nieren- Ragout ^{2,3,7,15} m. Speck u. Zwiebel dazu Kartoffelpüree ^g u. ein Kopfsalat ^g Quarkcreme Waldmeister ^{g,1(220kcal,2,2BE)} Kcal: 580 BE: 3		Crepê ^{a1,c,g,2,3,7,15} gefüllt m. Kochschinken u. Käse dazu Kräuterquark ^{g,i,j} u. Kartoffelwedges Quarkcreme Waldmeister ^{g,1(220kcal,2,2BE)} Kcal: 720 BE: 5	
Donstg, 10.10.	Gemischter Gulasch ¹⁵ „Hausfrauen Art“ m. Salzkartoffeln u. Möhrengemüse Wackelpudding m. Vanillesoße ^{g,1(110Kcal,1BE)} Kcal: 460 BE: 3		Blumenkohl- Käse- Medallion ^{a1,c,g,i,j} m. Käsesoße ^{g,i,j} dazu Butternudeln ^{a1,c} u. Tomatensalat in Schmandsoße ^g , Dess. Kcal: 640 BE: 4		Gemischter Gulasch ¹⁵ „Hausfrauen Art“ m. Butternudeln ^{a1,c} u. Tomatensalat in Schmandsoße ^g Wackelpudding ^{g,1(110Kcal,1BE)} Kcal: 520 BE: 4	
Freitag, 11.10.	Buntes Seelachs- Ragout ^{d,g,i,j} m. viel fr. Gemüse- Streifen dazu Petersilienkartoffeln fr. Obstsalat ^{100Kcal,1BE)} Kcal: 440 BE: 3		„Senf- Eier“ Gek. Eier in Senfsoße ^{c,g,i,j} dazu fr. Kartoffelstampf ^g u. ein gem. Salat ^{i,j} fr. Obstsalat ^{100Kcal,1BE)} Kcal: 540 BE: 3		Herbstliche Pilz- Pfanne in Rahmsoße ^{g,i,j} dazu Bandnudeln ^{a1,c} u. ein gem. Salat ^{i,j} fr. Obstsalat ^{100Kcal,1BE)} Kcal: 560 BE: 4	
Samstag, 12.10.	Weißkohl- Hackfleisch- Eintopf ^{15,i,j} Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} Kuchenriege ^{a1,c,g(160Kcal,2BE)} Kcal: 550 BE:2,5		Hausgemachte Pfannkuchen ^{a1,c,g} m. warmen Pflaumen- Kompott dazu Vanillesoße ^g Kuchenriege ^{a1,c,g(160Kcal,2BE)} Kcal: 880 BE: 7			
Sonntag, 13.10.	Schweine- Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^{g,i,j,15} m. fr. Champignons dazu Petersilienkartoffeln u. Rosenkohl Vanillecreme m. Soße ^g Kcal: 460 BE: 3		Pan. Hähnchen- Schnitzel „Florida“ m. Pfirsich u. Käse ^{a1,g,i,j} überbacken m. Sc. Hollandaise ^{c,g} dazu Butterreis, Dess. Kcal: 560 BE: 4		Schweine- Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^{g,i,j,15} m. fr. Champignons dazu Butterspätzle u. Rosenkohl Vanillecreme m. Soße ^g Kcal: 510 BE: 4	

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) Milchzeugnis/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 931300