










KW 48 Ihr persönlicher Menüplan vom 27.11.2023 – 03.12.2023

	Ihr Menü 1	✓	Ihr Menü 2	✓
Montag, 27.11.	Wirsingroulade ^{a, a1, 15, i, j} „Hausfrauen- Art“ m. Hackfleischfüllung, Rahm- Bratensoße ^{a, a1, g,} Petersilienkartoffeln ⁹ Fruchtjoghurt ^g (160Kcal, 2BE) Kcal: 540 BE: 5		Penne ^{a, c, 2, 3, 7, 15, g} in Sahnesoße mit Erbsen, Broccoli u. Kochschinken, ger. Hartkäse ⁹ dazu ein gem. Salat ^{i, j} Fruchtjoghurt ^g (160Kcal, 2BE) Kcal: 880 BE: 7	
Dienstag 28.11.	Dänische Frikadelle (pan.), Senf- Sauce ^{i, a, a1, g} m. Kartoffelpüree ⁹ und Buttermöhrrchen ⁹ Obstsalat ^t (120Kcal, 2 BE) Kcal: 630 BE: 5		Hähnchenragout „China- Art“ m. Ananas, Mungo Sprossen, Lauch in „süß- saurer“ Soße ^{h, a, f, i, k,} Reis ⁹ Obstsalat ^t (120Kcal, 2 BE) Kcal: 510 BE: 5	
Mittwoch, 29.11.	Bunter winterlicher Gemüseintopf ^{f, i, j} mit Bockwurst ^{2, 3, 7, 15} Brötchen ^{a1} (122Kcal, 2, 2BE) Quarkcreme Schoko ⁸ (220Kcal, 2, 2BE) Kcal: 520 BE: 2,5		Leber- Knödel ^{a, a1, c, 15} auf deftigem Sauerkraut u. frischem Kartoffelstampf ⁹ Quarkcreme Schoko ⁸ (220Kcal, 2, 2BE) Kcal: 580 BE: 5	
Donstag, 30.11.	Pikanter feuriger Paprika- Schweinegulasch, Butternudeln, dazu ein gem. Salat, BDPuddingstrudel ^{1, g} (100Kcal, 1, 5BE) Kcal: BE:		Schinken- Spargel- Röllchen, Sc. Hollandaise, Petersilienkartoffeln BD Puddingstrudel ^{1, g} (100Kcal, 1, 5BE) Kcal: BE:	
Freitag 01.12.	Fisch- Nuggets Kl., pan. Seelachs Filetstücke m. Remoulade, Teller garnitur, Bratkartoffeln ^{2, 3, 4, 15, 7, g} Gries Pudding m. Soße ^{a, g} Kcal: BE:		Eieromelette mit Rahm- Champignon, Kräuterreis, Gries Pudding m. Soße ^{a, g} (220Kcal, 3BE) Kcal: BE:	
Samstag 02.12	Graupen- Gemüse- Eintopf ^{a, a1, i, j} m. Rindfleisch- u. Jagdwursteinlage ^{2, 3, 8, 15, j} Brötchen ^{a1} (122Kcal, 2, 2BE) Stück Butterkuchen ^t (240Kcal/1BE) Kcal: 480 BE: 3		Quarkstrudel ^{a, a1, c, g, k} m. Rosinen, Vanillesoße ^{a, a1, g} Stück Butterkuchen ^t (240Kcal/1BE) Kcal: 900 BE: 10	
Sonntag 03.12.	„1. Advent“ Gef. Schw. Lachsbraten ^{a, a1, g, j, 15} „Gemüse“ in Rahmsoße, Petersilienkartoffeln ⁹ u. grüne Bohnen ⁹ Rote Grütze ^{1, 2} (180Kcal, 2BE) Kcal: 580 BE: 5		„1. Advent“ Hetax- Käse ^{a, a1, g} (pan.geb. Weichkäse) m. Preiselbeeren auf buntem Gemüsebett ⁹ , geschw. Eierknöpfe ^{a, a1, g, c} Kcal: 600 BE: 6	

Kennzeichnung von Zusatzstoffen. Allergenen: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) Geschwärtzt; 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) Milcherzeugnisse/Laktose;
h) Schalenfrüchte; h1) Mandeln; h2) Haselnüsse; h4) Walnüsse; h5) Kaschunüsse; 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**