















KW 49-19 Ihr persönlicher Menüplan vom 02.12.2019 – 08.12.2019

	Ihr Menü A	✓	Ihr Menü B	✓	Ihr Menü C	
Montag, 02.12.	frische grobe Bratwurst ^{15,i,j} m. Senf- Rahmsoße ^{9,i,j} dazu fr. Möhren- Kartoffel- Stampf ^{f,i,j,g} Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 570 BE: 3		Überbackene Cannelloni ^{a1,c,g,i,j} m. Chorizo, Tomatensoße u. Käse ^{2,3,7,15} dazu ein gem. Salat ^{i,j} Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 710 BE: 7		Vegetarische Cannelloni Überbacken ^{a1,c,g,i,j} m. Gemüsestreifen, Tomatensoße u. Käse dazu ein gem. Salat ^{i,j} Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 610 BE: 7	
Dienstag, 03.12.	Deftiger Grünkohl ^{a4} m. einer Scheibe Kassler ^{2,3,7,15} u. karamellisierten Kartöffelchen Grießpudding ^{a1,g(200Kcal,2BE)} Kcal:550 BE: 3		„Zigeuner- Rolle“ Hackfleischrolle ^{a1,a3,c,f,i,j,15,2} m. Paprika- Füllung dazu Zigeunersoße ¹¹ , Butterreis u. ein gem. Salat ^{i,j} Grießpudding ^{a1,g(200Kcal,2BE)} Kcal: 680 BE: 4		Gemüse- Couscous- Pfanne m. viel fr. Gemüse ^{a1,i,j} dazu Tomatensoße u. Gemüsenuggets ^{a1,c,g,i,j,f} Grießpudding ^{a1,g(200Kcal,2BE)} Kcal: 600 BE: 5	
Mittwoch, 04.12.	Nudel- Gemüse- Eintopf m. Karotten, Lauch, Sellerie u. Fenchel ^{a1,c,i,j} dazu Jagdwurst- Einlage ^{2,3,7,15,i,j} Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} Kcal: 550 BE: 2,5		Nieren- Ragout ^{15,2,3,7,g} m. Speck u. Zwiebeln in dunkler Soße dazu fr. Kartoffelstampf ^{9,i,j} u. Endiviansalat ⁹ Quarkcreme Himbeere ^{g(200Kcal)} Kcal: 600 BE: 3		Hamburger „Klassisch“ Burgerbrötchen ^{a1,c,i,j,g,2,3,7,15} m. Burgersoße, Salat, Tomate u. saure Gurke dazu Kartoffelwedges Quarkcr. Himbeere ^{g(200Kcal)} Kcal: 750 BE: 6	
Donstag, 05.12.	Gemischter Gulasch ¹⁵ „Hausfrauen- Art“ m. Salzkartoffeln u. Blumenkohl „polnische Art“ ^{a1,g} Wackelpudd.+Soße ^{1,g(120,1)} Kcal: 590 BE: 3		Kartoffel- Frischkäse- Tasche ^{9,i,j} m. Kräutersoße ^{9,i,j} dazu Familiengemüse Wackelpudding m. Soße ^{1,g(120kca,1BE)} Kcal: 470 BE: 3		Gemischter Gulasch ¹⁵ „Hausfrauen- Art“ m. Butternudeln ^{a1,c} u. Tomatensalat in Schmandsoße ⁹ Wackelpudd.+Soße ^{1,g(120,1)} Kcal: 620 BE: 4	
Freitag, 06.12.	Fischfrikadelle ^{a1,c,g,d,29} m. Gurken- Relish ^{i,j} dazu Petersilienkartoffeln u. Möhrengemüse fr. Obstsalat ^(100Kcal,1BE) Kcal: 480 BE: 3		Dampfnudel ^{a1,c,g} m. Vanillesoße ⁹ u. heiße Kirschen fr. Obstsalat ^(100Kcal,1BE) Kcal: 680 BE: 4		Schweizer Wurstsalat ^{2,3,7,15,g} m. Käse, Zwiebeln u. saure Gurken dazu Bratkartoffeln ^{2,3,7,15} fr. Obstsalat ^(100Kcal,1BE) Kcal: 650 BE: 3	
Samstag, 07.12.	Graupen- Eintopf ^{a3,i,j} m. fr. Gemüse u. Mettwurst ^{i,j,2,3,7,15} Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} Kuchen- Riegel ^{A,a1,c,g,(160Kcal,1,6BE)} Kcal: 550 BE:2,5		„Bauern- Omelette“ Bratkartoffel ^{2,3,7,15,c,g,i,j} in Ei gebacken dazu Kräutersoße ^{9,i,j} dazu ein Blattsalat in Sahnedressing ⁹ Kcal: 580 BE: 3			
Sonntag, 08.12.	2. Advent Rinder- Schmorbraten m. Bratensoße m. Rotkohl u. Kartoffelklöße ^{3,5,1} Cr. Waldfrucht ^{g(220Kcal,2BE)} Kcal: 560 BE: 3		2. Advent Putenbrust- Braten m. Estragon- Soße ⁹ dazu Butterreis u. Mischgemüse Cr. Waldfrucht ^{g(220Kcal,2BE)} Kcal:580 BE: 4		2. Advent Putenbrust- Braten m. Estragon- Soße ⁹ dazu Salzkartoffeln u. Mischgemüse Cr. Waldfrucht ^{g(220Kcal,2BE)} 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