

KW 50-19 Ihr persönlicher Menüplan vom 09.12.2019 – 15.12.2019

	Ihr Menü 1	✓	Ihr Menü 2	✓	Ihr Menü 3
Montag, 09.12.	Stück heiße Fleischwurst ^{2,3,7,15} , Senf ^{i,j} m. Bechamelkartoffeln ^{9,i,j} u. Möhrengemüse Fruchtjoghurt ^{9(160kcal,2BE)} Kcal: 540 BE: 3		Farfalle in Zitronen Sahnesoße ^{a1,c,g,i,j,2,3,7,15} m. Zucchini- u. Karotten- u. Schinkenstreifen dazu ein gem. Salat ^{i,j} Fruchtjoghurt ^{9(160kcal,2BE)} Kcal: 710 BE: 7		Farfalle in Zitronen Sahnesoße ^{a1,c,g,i,j} m. Zucchini- u. Karottenstreifen dazu ein gem. Salat ^{i,j} Fruchtjoghurt ^{9(160kcal,2BE)} Kcal: 610 BE: 7
Dienstag, 10.12.	Hühnerfrikasse ^{9,i,j} „Klassisch“ m. Spargel, Champignons u. Erbsen dazu Butterkartoffeln u. Rote Beete ¹¹ , BD Kcal:510 BE: 3		Vegetarische Gold- Gelbe Reispfanne ^{a1,i,j} m. fr. Gemüse u. Gemüse- Nuggets ^{a1,i,j} dazu ein gem. Salat ^{i,j} BD. Pudding ^{9(180Kcal,1,8BE)} Kcal: 570 BE: 4		Hühnerfrikasse ^{9,i,j} „Klassisch“ m. Spargel, Champignons u. Erbsen dazu Butterreis u. Rote Beete ¹¹ BD. Pudding ^{9(180Kcal,1,8BE)} Kcal: 560 BE: 4
Mittwoch, 11.12.	Winter- Gemüse- Eintopf m. Rosenkohl ^{i,j,2,3,7,15} , Brechbohnen, Kartoffeln, Sellerie, Karotte u. Lauch dazu ein Wiener Würstchen Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} Kcal: 500 BE: 2,5		„Bauern- Topf“ ^{a1,i,j,15} Pikanter Hackfleischtopf m. Karotten-, Zucchini-, u. Zwiebelstreifen dazu Gabelspaghetti ^{a1,c} fr. Obstsalat ^(110Kcal,1BE) Kcal: 490 BE: 4		Hausgemachter Nudelsalat ^{2,3,7,15,i,j,g,a1,c} m. Wiener Würstchen ^{2,3,7,15} fr. Obstsalat ^(110Kcal,1BE) Kcal: 600 BE: 4
Donstg, 12.12.	Fleischkäse Bällchen ^{2,3,7,15} m. Rahmsauce ⁹ dazu Schwenkkartoffeln u. buntes Mischgemüse Grießpudding ^{a1,g(200Kcal,2BE)} Kcal: 640 BE: 3		Blumenkohl- Käse- Medallion ^{a1,c,g,i,j} m. Käsesauce ^{9,i,j} dazu Butterreis u. ein gem. Blattsalat ^{i,j} Grießpudding ^{a1,g(200Kcal,2BE)} Kcal: 610 BE: 4		Fleischkäse Bällchen ^{2,3,7,15} m. Rahmsauce ⁹ m. Butterreis u. ein gem. Blattsalat ^{i,j} Grießpudding ^{a1,g(200Kcal,2BE)} Kcal: 610 BE: 4
Freitag, 13.12.	Buntes Seelachs- Ragout m. fr. Gemüsestreifen in Weißwein- Soße ^{A,i,j,g,d} dazu fr. Kartoffelstampf ⁹ Pfirsich- Kompott ^(100Kcal,1BE) Kcal: 520 BE: 3		„Senf- Eier“ gekochte Eier in Senfsoße ^{c,h,i,j} dazu Butterkartoffeln dazu Erbsen u. Möhrchen Pfirsich- Kompott ^(100Kcal,1BE) Kcal: 460 BE: 3		Pilz- Pfanne in Rahmsauce ⁹ dazu Bandnudeln ^{a1,c,g} u. ein gem. Salat ^{i,j} Pfirsich- Kompott ^(100Kcal,1BE) Kcal: 660 BE: 5
Samstag, 14.12.	Hähnchen- Nudel- Eintopf ^{a1,i,j} m. viel fr. Gemüse Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} ein fr. Berliner ^{a1,c,(250Kcal,2,5BE)} Kcal: 450 BE:3		Quarkkeulchen ^{9,a1} m. Vanillesauce ⁹ u. heißen Kischen ein fr. Berliner ^{a1,c,(250Kcal,2,5BE)} Kcal: 680 BE: 7		
Sonntag, 15.12.	3. Advent Züricher Geschnetzeltes v. Schwein ^{9,i,j} m. fr. Champignons m. Butterkartoffeln Rosenkohl, Waldfrucht Cr. Kcal: 510 BE: 3		3. Advent Lamm- Hacksteak ^{a1,c} m. Bratensoße dazu Butterreis u. grüne Bohnen Waldfrucht Cr. ^(220Kcal,2BE) Kcal: 530 BE: 4		3. Advent Züricher Geschnetzeltes v. Schwein ^{9,i,j} m. fr. Champignons m. Butterspätzle ^{a1,c,g} Rosenkohl, Dessert Kcal: 570 BE: 4

Kennzeichnung von Zusatzstoffen. Allergenen: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) Geschwärtzt; 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