










KW 14-21 Ihr persönlicher Menüplan vom 05.04.2021 – 11.04.2021

	Ihr Menü A	✓	Ihr Menü B	✓	Ihr Menü C	
Montag, 05.04.	Ostermontag Züricher Geschnetzeltes v. Schwein ^{15,g,i,j} m. Bauerngemüse ^{i,j} u. Petersilienkartoffeln Apfel- Zimt- Sahne- Creme ^{g(220Kcal,2BE)} Kcal: 510 BE:3		Ostermontag Putenbrust Rollbraten ^A „Burgunder“ m. Rotwein- Bratensoße ^{a1} dazu Kräuterreis u. Fingermöhren Apfel-Zimt-Sahnecreme ^{g(200/2)} Kcal: 530 BE:4		Ostermontag Züricher Geschnetzeltes v. Schwein ^{15,g,i,j} m. Bauerngemüse ^{i,j} u. Butterreis Apfel- Zimt- Sahne- Creme ^{g(220Kcal,2BE)} Kcal: 560 BE: 4	
Dienstag, 06.04.	„Köttbular“ Kl. Schw. Hackbällchen ^{c,15} m. Preiselbeer- Rahmsoße ^{a1,g} dazu Petersilienkartoffeln u. Mischgemüse Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal:610 BE:3		Cannelloni überbacken m. Chorzio-Salam ^{a1,c,g,i,j,2,3,7,15,} Tomatensoße u. Käse dazu ein Blattsalat ^{i,j} Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 770 BE: 7		Cannelloni überbacken m. Gemüsestreifen ^{a1,c,g,i,j} Tomatensoße u. Käse dazu ein Blattsalat ^{i,j} Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 670 BE: 7	
Mittwoch, 07.04.	Deftiger Linsen- Eintopf ^{f,i,j} m. Mettwurst ^{2,3,7,15,i,j} Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} Pfirsich- Quark ^{g(220Kcal,2BE)} Kcal: 550 BE: 2,5		Lebergeschnetzeltes ^{2,3,7,15,g,a1} in Speck-Zwiebelsoße Kartoffelstampf ^{f,g,i,j} und Endiviansalat ^g Pfirsich- Quark ^{g(220Kcal,2BE)} Kcal: 600 BE: 4		Gefüllter Crepe ^{a1,g,i,j,2,3,7,15} m. Käse u. Schinken dazu Kräuterquark ^g u. Kartoffelwedges Pfirsich- Quark ^{g(220Kcal,2BE)} Kcal: 720 BE:5	
Donstg, 08.04.	fr. dt. Hähnchenschenkel m. Geflügel- Bratensoße ^{a1} dazu Rahmerbsen ^{g,i,j} u. Schwenkkartoffeln Wackelpudding ^{1,g} m. Vanillesoße ^(120Kcal,1BE) Kcal: 670 BE: 3		Vegetarische Schupfnudel- Pfanne ^{a1,c,g,i,j} m. Gemüsetreifen u. Schmand- Dip ^g dazu ein gem. Salat ^{i,j} Dessert Kcal: 560 BE: 4		fr. dt. Hähnchenschenkel m. Geflügel- Bratensoße ^{a1} dazu Curryreis u. ein gem. Salat ^{i,j} Wackelpudding ^{1,g} m. Vanillesoße ^(120Kcal,1BE) Kcal: 650 BE:3	
Freitag 09.04.	2 Matjes Filets ^{d,g} in Joghurt Sahnsoße m. Äpfeln u. Zwiebeln dazu Pellkartoffeln Schokoladen- Pudding ^{g(180kcal,1,8BE)} Kcal: 460 BE:3		Cremiger Milchreis ^g m. heiße Kirschen u. Zucker u. Zimt Schokoladen- Pudding ^{g(180kcal,1,8BE)} Kcal: 615 BE:7		m. Käse u. Schinken überbackener Fenchel ^{2,3,7,15,g,i,j} dazu Butterreis u. ein Blattsalat ^{i,j} Dessert Kcal: 660 BE:4	
Samstag, 10.04.	Schnibbel- Bohnen- Eintopf ^{f,i,j} m. ger. Bauchspeck ^{2,3,7,15} Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} fr. Obstsalat ^(110Kcal,1BE) Kcal: 530 BE:2,5		Hausgemachte Pfannkuchen ^{a1,c,g} m. heißen Heidelbeeren u. Vanillesoße ^g fr. Obstsalat ^(110Kcal,1BE) Kcal: 680 BE:7			
Sonntag, 11.04.	Rinder- Tafelspitz m. Meerrettich- Soße ^{g,i,j} dazu Petersilienkartoffeln u. Rahmwirsing ^{g,i,j} Nougat- Creme ^{g,h(220Kcal,2BE)} Kcal: 560 BE:3		Putenbrustschnitzel „natur“ m. Pfeffer- Rahmsoße ^{a1,g} dazu Bandnudeln ^{a1,c,g} u. Buttermöhren Nougat- Creme ^{g,h(220Kcal,2BE)} Kcal:590 BE: 4		Putenbrustschnitzel „natur“ m. Pfeffer- Rahmsoße ^{a1,g} dazu Petersilienkartoffeln u. Buttermöhren Nougat- Creme ^{g,h(220Kcal,2BE)} Kcal: 540 BE:3	

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