








KW 15-21 Ihr persönlicher Menüplan vom 12.04.2021 – 18.04.2021

	Ihr Menü A	✓	Ihr Menü B	✓	Ihr Menü C
Montag, 12.04.	„Himmel & Erde“ Blutwurst ^{2,3,7,15} auf fr. Kartoffelstampf ^{g,i,j} m. Röstzwiebeln u. warmen Apfelkompott Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 660 BE: 3		Farfalle in Zitronen- Sahnesoße ^{a1,c,g,i,j} m. Hähnchenbrust- u. Gemüsestreifen dazu ein Blattsalat ^{i,j} Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 840 BE: 7		Farfalle in Zitronen- Sahnesoße ^{a1,c,g,i,j} m. Gemüsestreifen dazu ein Blattsalat ^{i,j} Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 640 BE: 7
Dienstag, 13.04.	Fleischkäse- Bällchen ^{2,3,7,15} m. Rahmsauce ^{a1,g} dazu Petersilienkartoffeln u. Erbsen u. Möhrchen ^{i,j} Nuss- Pudding ^{h,g(180Kcal,1,8BE)} Kcal:590 BE: 3		m. Hackfleisch ^{15,a1,c} gefüllte Paprika m. Tomaten- Sahnesoße ^g dazu Butterreis u. ein gem. Salat ^{i,j} Nuss- Pudding ^{h,g(180Kcal,1,8BE)} Kcal: 670 BE: 4		Vegetarisch ^{a1,g} gefüllte Paprika m. Tomaten- Sahnesoße ^g dazu Butterreis u. ein gem. Salat ^{i,j} Nuss- Pudding ^{h,g(180Kcal,1,8BE)} Kcal: 670 BE: 4
Mittwoch, 14.04.	Nudel- Gemüse- Eintopf ^{a1,c,i,j} m. viel fr. Möhrchen, Lauch, Sellerie u. Jagdwurst- Einlage ^{2,3,7,15,i,j} Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} Kcal: 550 BE: 2,5		Broccoli- Cremesuppe ^{g,i,j(200Kcal)} Reibekuchen m. Apfelmus fr. Obstsalat ^(110Kcal,1BE) Kcal: 670 BE: 3		Vegetarische Cous- Cous- Gemüse- Pfanne ^{a1,i,j} m. viel fr. Gemüse u. Tomatensoße ^{i,j} dazu ein gem. Salat ^{i,j} Kcal: 550 BE: 5
Donstg, 15.04.	Gem. Gulasch ^{15,a1} „Hausfrauen Art“ m. Petersilienkartoffeln u. Rahmblumenkohl ^{9,i,j} Kirsch- Quark ^{g(220Kcal,2BE)} Kcal: 540 BE: 3		Asiatische Hähnchen- Pfanne „süß-sauer“ ^{1,i,j} m. Butterreis u. ein Chinakohlsalat Kirsch- Quark ^{g(220Kcal,2BE)} Kcal: 510 BE: 4		Gem. Gulasch ^{15,a1} „Hausfrauen Art“ m. Gabelspaghetti ^{a1,c} u. ein Tomatensalat ^g Kirsch- Quark ^{g(220Kcal,2BE)} Kcal: 560 BE: 4
Freitag 16.04.	Pangasius Filet ^{d,i,j} auf Ratatouille- Gemüse ^{i,j} dazu Butterreis u. ein Blattsalat ^{i,j} BD Dany Sahne ^{g(132Kcal,1,7)} Kcal: 530 BE: 4		„Senf- Eier“ Gek. Eier in Senfsoße ^{c,g,i,j} dazu Kartoffelpüree u. ein Gurkensalat ^{i,j} BD Dany Sahne ^{g(132Kcal,1,7)} Kcal: 590 BE: 4		Schweizer Wurstsalat ^{2,3,7,15,i,j} m. Käse, Zwiebeln u. sauren Gürkchen dazu deftige Bratkartoffeln ^{2,3,7,15} BD Kcal: 650 BE: 3
Samstag 17.04.	„Soljanka“ Deftiger Weißkohl- Eintopf m. Kartoffeln, Möhren, saure Gürkchen u. saure Sahne m. Schweineschulter Streifen ^{15,i,j,g,11} Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} , Fruchtcocktail ^(100Kcal,1BE) Kcal: 550 BE:2,5				Hausgemachter Quark- Kirsch- Auflauf ^{a1,c,g} m. Vanillesoße ^g Fruchtcocktail ^(100Kcal,1BE) Kcal: 710 BE: 7
Sonntag, 18.04.	„Jäger- Roulade“ v. Schw. ^{15,2,3} m. fr. Champignon- Rahmsauce ^{a1,g} m. Petersilienkartoffeln u. Marktgemüse ^{i,j} , Dessert Kcal: 560 BE: 3		überbackene Hähnchenbrust m. Tomate u. Mozzarella ^g dazu Tomatensoße u. Butternudeln ^{a1,c} Heidelbeer- Creme ^{g(220Kcal,2BE)} Kcal: 510 BE: 4		überbackene Hähnchenbrust m. Tomate u. Mozzarella ^g dazu Tomatensoße u. Petersilienkartoffeln Heidelbeer- Creme ^g Kcal: 460 BE: 3

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