

KW 03-19 Ihr persönlicher Menüplan vom 14.01.2018 - 20.01.2019

	Ihr Menü A	✓	Ihr Menü B	✓	Ihr Menü C
Montag, 14.01.	Nürnberger Rostbratwürstchen ^{2,3,7,15,i,j} m. Schmorzwiebeln dazu Schwenkkartoffeln u. Mischgemüse Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 660 BE: 3		Ravioli ^{a1,c,g} in Tomaten- Basilikum- Soße m. Hähnchenbruststreifen dazu ein gem. Salat ^{i,j} Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 710 BE: 7		Ravioli ^{a1,c,g} in Tomaten- Basilikum- Soße m. mediterranem Gemüseragout dazu ein gem. Salat ^{i,j} Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 670 BE: 7
Dienstag, 15.01.	Kassler- Nackenbraten ^{2,3,7,15} m. Rahmsoße ⁸ dazu Kartoffelpüree ⁸ u. Sauerkraut ¹¹ Creme Kirsch ^{g(220Kcal,2,BE)} Kcal:620 BE: 3		„Hirtenrolle“ Hackfleischrolle ^{a1,c,f,g} m. Balkankäse gefüllt m. Paprikasoße ⁹ dazu Djuvec- Reis ^{i,j} u. ein gem. Salat ^{i,j} Kcal: 580 BE: 4		Kassler „Hawai“ Überbacken ^{2,3,7,15,g} m. Ananas u. Käse, Currysoße ⁹ , Butterreis u. ein gem. Salat ^{i,j} Creme Kirsch ^{g(220Kcal,2,BE)} Kcal: 680 BE: 4
Mittwoch, 16.01.	Winterlicher Gemüse- Eintopf ^{f,i,j} m. Wiener- Würstchen ^{2,3,7,15} Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} Sahnepudding ^{g(180Kcal,1,8BE)} m. Fruchtsoße Kcal: 500 BE: 2,5		Nieren- Ragout ^{15,2,3,7,g} m. fr. Kartoffelstampf ⁸ dazu ein Endiviensalat m. Schmand- Sahne- Soße ⁸ Sahnepudding ^{g(180Kcal,1,8BE)} m. Fruchtsoße Kcal: 550 BE: 3		Hausgem. Nudelsalat ^{2,3,7,15,a1,c,g,i,j} m. Wiener- Würstchen ^{2,3,7,15} u. Senf ^{f,i,j} Sahnepudding ^{g(180Kcal,1,8BE)} m. Fruchtsoße Kcal: 570 BE: 4
Donstg, 17.01.	Gulasch ¹⁵ „Hausfrauen Art“ m. Butterkartoffeln u. Blumenkohl ^{a1} „polnische Art“ Quarkcreme Schoko ^{g(220/2)} Kcal: 520 BE: 3		Vegetarische Schupfnudelpfanne ^{a1,c} m. Möhrchen, Lauch u. Zucchini dazu ein Schmand- Dip ⁹ Quarkcreme Schoko ^{g(220/2)} Kcal: 700 BE: 4		Gulasch ¹⁵ „Hausfrauen Art“ m. Butternudeln ^{a1,c} u. ein Tomatensalat m. Sahnesoße ⁹ Quarkcreme Schoko ^{g(220/2)} Kcal: 520 BE: 4
Freitag, 18.01.	Fischstäbchen ^{a1,c,d} m. Mayonnaise ^c dazu Salzkartoffeln u. Rahmspinat ⁹ Fruchtcocktail ^(110Kcal,1,1BE) Kcal: 610 BE: 3		„Oma's saure Eier“ ^{2,3,7,15,c,g} in Buttermilch- Specksoße dazu fr. Kartoffelstampf ⁹ u. Rote Beete ¹¹ Fruchtcocktail ^(110Kcal,1,1BE) Kcal: 640 BE: 3		Waldpilzrahm ⁹ m. fr. Kräutern u. Bandnudeln ^{a1,c} dazu ein gem. Salat ^{i,j} Fruchtcocktail ^(110Kcal,1,1BE) Kcal: 440 BE: 5
Samstag, 19.01.	Grüne Bohnen- Eintopf ^{f,i,j} m. Kartoffelwürfel u. Bohnenkraut dazu eine Scheibe v. frischen Bauchspeck ¹⁵ Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} ein fr. Berliner ^{a1,c(250Kcal,2BE)} Kcal: 550 BE:2,5		Marillenknödel ^{a1,c,g} m. Vanillesoße ⁹ u. Aprikosenkompott ein fr. Berliner ^{a1,c(250Kcal,2BE)} Kcal: 680 BE: 7		
Sonntag, 20.01.	Prager- Schinkenbraten ^{2,3,7,15} m. Rahmsoße ⁹ dazu Petersilienkartoffeln u. buntes Mischgemüse Zimt- Creme ^{g(220,2,2)} Kcal: 560 BE: 3		Hähnchenschnitzel ^{a1,g,c,i,j} m. Parmesan- Sahnesoße ⁹ dazu Farfalle(Nudeln) ^{a1,c} u. buntes Mischgemüse Zimt- Creme ^{g(220,2,2)} Kcal:630 BE: 4		Hähnchenschnitzel ^{a1,g,c,i,j} m. Parmesan- Sahnesoße ⁹ dazu Petersilienkartoffeln u. buntes Mischgemüse Zimt- Creme ^{g(220,2,2)} Kcal: 580 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 931300