

KW 28 Ihr persönlicher Menüplan vom 19.07.2021 – 25.07.2021

	Ihr Menü 1	√	Ihr Menü 2	√	Ihr Menü 3	
Montag, 19.07.	„Curry Wurst“ Feine Bratwurst <sup>2,3,7,15</sup> m. Curry- Soße <sup>11</sup> dazu Schwenkkartoffeln u. ein Brechbohnsensalat <sup>9,i,j</sup> BD Fruchtjoghurt <sup>g(160kcal,2BE)</sup>  Kcal: 670 BE: 3		Farfalle m. Frischkäse- Soße m. Paprika, Zucchini <sup>a1,c,g,i,j</sup> , Rucola u. Schinkenstreifen ein gem. Salat <sup>i,j</sup> BD Fruchtjoghurt <sup>g(160kcal,2BE)</sup>  Kcal: 770 BE: 7		Farfalle m. Frischkäse- Soße m. Paprika, Zucchini <sup>a1,c,g,i,j</sup> , u. Rucola u. ein gem. Salat <sup>i,j</sup> BD Fruchtjoghurt <sup>g(160kcal,2BE)</sup>  Kcal: 670 BE: 7	
Dienstag, 20.07.	m. Speck umwickelte <sup>2,3,7,15</sup> gebratene Hähnchenbrust m. Bratensoße <sup>a1</sup> dazu Schwenkkartoffeln u. Familiengemüse <sup>i,j</sup> Nuss- Pudding <sup>h1,h,g(180Kcal,1,8BE)</sup>  Kcal:580 BE: 3		Überbackener vegetarischer Gemüse- Auflauf in Sahnesoße <sup>9,i,j</sup> dazu Butterreis dazu ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Nuss- Pudding <sup>h1,h,g(180Kcal,1,8BE)</sup>  Kcal: 590 BE: 5		Gebratene Hähnchenbrust „natur“ m. Sc. Bearnaise <sup>9,i,j</sup> dazu Butterreis u. ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Nuss- Pudding <sup>h1,h,g(180Kcal,1,8BE)</sup>  Kcal: 580 BE: 4	
Mittwoch, 21.07.	Blumenkohl- Rahm- Eintopf <sup>9,i,j</sup> m. kl. Fleischbällchen <sup>3,15,c,a1</sup> Brötchen <sup>a1(122Kcal,2,2BE)</sup> fr. Obstsalat <sup>(110Kcal,1BE)</sup>  Kcal: 550 BE: 2,5		Leber- Ragout v. Rind <sup>2,3,7,a1,15</sup> m. Speck u. Zwiebeln dazu fr. Kartoffelstampf <sup>9,i,j</sup> u. ein Blattsalat <sup>9,i,j</sup> m. Schmand -Dressing  Kcal: 540 BE: 3		„Hot Dog“ <sup>a1,i,j,g,2,3,7,15,11</sup> m. Röstzwiebeln, sauren Gurken u. Hot- Dog Soße dazu Kartoffelwedges fr. Obstsalat <sup>(110Kcal,1BE)</sup>  Kcal: 710 BE: 7	
Donstag, 22.07.	„Jäger Schnitzel“ <sup>a1,15</sup> pan. Schw. Schnitzel m. fr. Champignons-Rahmsoße <sup>a1,g</sup> dazu Kartoffelkroketten u. Bauern- Gemüse <sup>i,j</sup> Mandarinen- Quark <sup>g(200/2)</sup>  Kcal: 670 BE: 3		„Käse- Spätzle“ Spätzle <sup>a1,c,g,i,j</sup> m. kräftigem Bergkäse u. Röstzwiebeln dazu ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Mandarinen- Quark <sup>g(200/2)</sup>  Kcal: 700 BE: 5		pan. Schw. Schnitzel <sup>a1,15</sup> „Schaschlik“ m. pik. Paprika- Tomatensoße <sup>a1</sup> dazu Butterreis u. ein gem. Salat <sup>i,j</sup> , Dess.  Kcal: 580 BE: 4	
Freitag 23.07.	Seelachs <sup>d,i,j</sup> „natur“ m. Zitronen- Buttersoße <sup>9,i,j</sup> dazu Möhrengemüse <sup>i,j</sup> u. Dillkartoffeln Bircher- Müsli <sup>g,a1,h(200Kcal,2BE)</sup>  Kcal: 530 BE: 3		Gek. Eier in Kräutersoße m. Schinkenstreifen <sup>2,3,7,15,c,g,i,j</sup> dazu fr. Kartoffelstampf <sup>9,i,j</sup> u. ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Bircher- Müsli <sup>g,a1,h(200Kcal,2BE)</sup>  Kcal: 610 BE: 4		„Pasta Thunfisch“ Farfalle m. kräftiger <sup>a1,c,g,d,i,j</sup> Thunfisch- Sahnesoße dazu ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Bircher- Müsli <sup>g,a1,h(200Kcal,2BE)</sup>  Kcal: 770 BE: 7	
Samstag 24.07.	„Chili- Con- Carne“ Pikanter Hackfleischtopf <sup>15,a1,j,i</sup> m. Tomate, Kidneybohnen u. Mais Brötchen <sup>a1(122Kcal,2,2BE)</sup> 1 Milchbrötchen <sup>a1,c,g(142Kcal,1BE)</sup>  Kcal: 550 BE:2,5		Dampfnudel <sup>a1,c,g</sup> m. Vanillesoße <sup>9</sup> dazu heiße Kirschen Milchbrötchen <sup>a1,c,g(142Kcal,1BE)</sup>  Kcal: 740 BE: 7			
Sonntag 25.07.	Rinderbraten m. Bratensoße <sup>a1</sup> dazu Salzkartoffeln u. Rotkohl <sup>11</sup> Heidelbeer- Creme <sup>g(200Kcal,2BE)</sup>  Kcal: 480 BE: 3		Schw. Lachsbraten <sup>15</sup> gefüllt m. Gemüse Rahmsoße <sup>a1,g</sup> dazu Butterreis Frühlingsgemüse <sup>i,j</sup> Heidelbeer- Creme <sup>9</sup>  Kcal: 610 BE: 4		Schw. Lachsbraten <sup>15</sup> gefüllt m. Gemüse Rahmsoße <sup>a1,g</sup> dazu Salzkartoffeln Frühlingsgemüse <sup>i,j</sup> Heidelbeer- Creme <sup>9</sup>  Kcal: 560 BE: 3	

Kennzeichnung von Zusatzstoffen. Allergenen: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) Geschwärtzt; 7) Phosphat; 8) Milcheiweiß  
Fl.; 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