

**KW 30 Ihr persönlicher Menüplan vom 26.07.2021 – 01.08.2021**

	Ihr Menü 1	✓	Ihr Menü 2	✓	Ihr Menü 3	
<b>Montag, 26.07.</b>	Königsberger Klopse <sup>2,3,7,15,i,j</sup> m. Kapern- Sahnesoße dazu Salzkartoffeln u. Rote Beete <sup>11</sup> BD Fruchtojoghurt <sup>g(160kcal,2BE)</sup>  Kcal: 640 BE: 3		„Spaghetti- Bolognese“ m. Tomaten- Hackfleischsoße <sup>a1,c,i,j,15</sup> m. Hartkäse ein gem. Salat <sup>i,j</sup> BD Fruchtojoghurt <sup>g(160kcal,2BE)</sup>  Kcal: 770 BE: 7		Spaghetti <sup>a1,c</sup> „Napoli“ m. fruchtiger Tomatensoße dazu Hartkäse ein gem. Salat <sup>i,j</sup> BD Fruchtojoghurt <sup>g(160kcal,2BE)</sup>  Kcal: 620 BE: 7	
<b>Dienstag, 27.07.</b>	Schinken- Spargel- Röllchen <sup>2,3,7,15</sup> m. Sc. Hollandaise <sup>c,9</sup> u. Butterkartoffeln Schokoladen- Pudding <sup>g(180Kcal,1,8BE)</sup>  Kcal:570 BE: 3		Gnocchi <sup>c,i,j,g</sup> in Sahnesoße m. Hähnchenbruststreifen u. Broccoli dazu ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Schokoladen- Pudding <sup>g(180Kcal,1,8BE)</sup>  Kcal: 780 BE: 4		Gnocchi <sup>c,i,j,g</sup> in Sahnesoße u. Broccoli dazu ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Schokoladen- Pudding <sup>g(180Kcal,1,8BE)</sup>  Kcal: 580 BE: 4	
<b>Mittwoch, 28.07</b>	Sommerlicher Gemüse Eintopf <sup>f,i,j</sup> m. Kartoffeln, Karotten, Lauch, Fenchel u. Sellerie m. Wiener Würstchen <sup>2,3,7,15</sup> Brötchen <sup>a1(122Kcal,2,2BE)</sup>  Kcal: 550 BE: 2,5		Marinierter Schweine- Bauch m. Bratensoße dazu Salzkartoffeln u. ein Blattsalat fr. Obstsalat <sup>f(110Kcal,1BE)</sup>  Kcal: 580 BE: 3		Hausgemachter Reissalat m. Mayonaise, Sojasoße, Paprika, Zwiebeln, Mandarinchen u. Kochschinken <sup>2,3,7,15,c,f,g,i,j</sup> m. Wiener Würstchen <sup>2,3,7,15</sup>  Kcal: 740 BE: 4	
<b>Donstg, 29.07.</b>	fr. dt. Hähnchenschenken m. Geflügel- Bratensoße <sup>a1</sup> dazu Rahmerbsen <sup>g,i,j</sup> u. Schwenkkartoffeln Wackelpudding <sup>1,9</sup> m. Vanillesoße <sup>(120Kcal1BE)</sup>  Kcal: 670 BE: 3		Vegetarische Maultaschen m. viel fr. Gemüsestreifen in Butterschmelze <sup>a1,c,g,i,j</sup> dazu ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Wackelpudding <sup>1,9</sup> m. Vanillesoße <sup>(120Kcal1BE)</sup>  Kcal: 620 BE: 4		fr. dt. Hähnchenschenken m. Geflügel- Bratensoße <sup>a1</sup> dazu Curry- Reis u. ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Wackelpudding <sup>1,9</sup> m. Vanillesoße <sup>(120Kcal1BE)</sup>  Kcal: 650 BE: 4	
<b>Freitag 30.07.</b>	Scholle Finkenwerder Art m. Speck- Zwiebelstippe Petersilienkartoffeln u. Möhrengemüse <sup>i,j</sup> Pfirsich- Quark <sup>g(200Kcal,2BE)</sup>  Kcal: 630 BE: 3		Gemüse- Auflauf in Ei gebacken <sup>c,g,i,j</sup> dazu Kräutersoße <sup>g,i,j</sup> u. Butterreis Pfirsich- Quark <sup>g(200Kcal,2BE)</sup>  Kcal: 590 BE: 4		Bunter Salatteller <sup>2,3,7,15,g,i,j,a1,c</sup> m. Kartoffel-, Nudel- u. Fleischsalat Brötchen <sup>a1(122Kcal,2,2BE)</sup> Pfirsich- Quark <sup>g(200Kcal,2BE)</sup>  Kcal: 700 BE: 3	
<b>Samstag 31.07.</b>	„Soljanka“ Deftiger Weißkohl- Eintopf m. Kartoffeln, Möhren, sauren Gürkchen u. saurer Sahne <sup>g,i,j,11</sup> m. Schweine- Schulterstreifen Brötchen <sup>a1(122Kcal,2,2BE)</sup> , 1 Berliner <sup>a1,c,g(250Kcal,2BE)</sup>  Kcal: 550 BE:2,5				Marillenknödel <sup>a1,g,c</sup> m. Vanillesoße <sup>g</sup> 1 Berliner <sup>a1,c,g(250Kcal,2BE)</sup>  Kcal: 780 BE: 8	
<b>Sonntag 01.08.</b>	Prager Schinkenbraten <sup>2,3,7,15</sup> m. Rahmsoße <sup>a1,g</sup> dazu buntes Sommergemüse <sup>i,j</sup> Orangen- Creme <sup>g(220Kcal,2BE)</sup>  Kcal: 540 BE: 3		Hähnchenbrust „Florida“ m. Pfirsich u. Käse überbacken <sup>g,i,j</sup> dazu Curry- Sahnesoße <sup>g,i,j</sup> u. Butterreis Orangen- Creme <sup>g(220Kcal,2BE)</sup>  Kcal: 570 BE: 4		Hähnchenbrust „Florida“ m. Pfirsich u. Käse überbacken <sup>g,i,j</sup> dazu Curry- Sahnesoße <sup>g,i,j</sup> u. Petersilienkartoffeln Orangen- Creme <sup>g(220Kcal,2BE)</sup>  Kcal: 520 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**