

KW 31 Ihr persönlicher Menüplan vom 02.08.2021 – 08.08.2021

	Ihr Menü 1	✓	Ihr Menü 2	✓	Ihr Menü 3
Montag, 02.08.	Köttbular ^{c,15} (kl. Hackfleischbällchen) m. Preiselbeer- Rahmsoße dazu Kartoffelpüree ^{9,i,j} u. Buttermöhrrchen ^{i,j,g} Fruchtjoghurt ^g (160kcal,2BE) Kcal: 710 BE: 3		Pasta ^{2,3,7,15,a1,c,g,i,j} Boscaliola Spiralnudeln m. gebr. Speck u. fr. Champignons in Tomaten- Sahnesoße ein gem. Salat ^{i,j} Fruchtjoghurt ^g (160kcal,2BE) Kcal: 790 BE: 7		Spiralnudeln m. Tomaten- Sahnesoße u. Gemüse- Julienne ein gem. Salat ^{i,j} Fruchtjoghurt ^g (160kcal,2BE) Kcal: 620 BE: 7
Dienstag, 03.08.	Schw. Kotelett ^{15,a1} m. Rahmsoße ^{a1,g} dazu Salzkartoffeln u. Rahmkohlrabj ^{9,i,j} Sahnepudding ^g (180Kcal,1BE) m. Fruchtsoße ¹ Kcal:600 BE: 3		Chicken- Nuggets ^{a1} m. Curry- Sahnesoße ^{g,i,j} dazu Butterreis u. ein Blattsalat ^{i,j} Sahnepudding ^g (180Kcal,1BE) m. Fruchtsoße ¹ Kcal: 610 BE: 4		Gemüse- Nuggets ^{i,j,a1} m. Curry- Sahnesoße ^{g,i,j} dazu Butterreis u. ein Blattsalat ^{i,j} Sahnepudding ^g (180Kcal,1BE) m. Fruchtsoße ¹ Kcal: 610 BE: 4
Mittwoch, 04.08.	Schnibbel- Bohnen- Eintopf ^{f,i,j} m. Mettwürstchen ^{2,3,7,15,i,j} Brötchen ^{a1} (122Kcal,2,2BE) fr. Obstsalat ¹ (110Kcal,1BE) Kcal: 500 BE: 2,5		Broccoli- Crème- Suppe ^{g,i,j} Reibekuchen m. Apfelmus ³ fr. Obstsalat ¹ (110Kcal,1BE) Kcal: 670 BE: 3		m. Schinken u. Käse gefüllter Crepe ^{2,3,7,15,a1,c,g,i,j} dazu Kräuterquark ⁹ u. Kartoffelwedges fr. Obstsalat ¹ (110Kcal,1BE) Kcal: 720 BE: 5
Donstg, 05.08.	Gem. Gulasch ^{15,a1} „Hausfrauen Art“ m. Petersilienkartoffeln u. Rahmblumenkohl ^{9,i,j} Waldmeister- Quark ^g (220Kcal,2BE) Kcal: 540 BE: 3		Vegetarisch gefüllte Zucchini ⁹ m. Tomatensoße dazu Butterreis u. ein gem. Salat ^{i,j} Waldmeister- Quark ⁹ Kcal: 590 BE: 4		Gem. Gulasch ^{15,a1} „Hausfrauen Art“ m. Butternudeln ^{a1,c,g} u. Tomatensalat ⁹ in Schmandsoße ⁹ Waldmeister- Quark ⁹ Kcal: 560 BE: 4
Freitag 06.08.	Fisch- Nuggets ^{d,a1,c} m. Mayonaise ^c dazu Rahmspinat ^{9,i,j} u. fr. Kartoffelstampf ^{9,i,j} Fruchtcocktail ¹ (110Kcal,1BE) Kcal: 810 BE: 3		Buntes Eier- Ragout m. Gemüsestreifen in heller Soße ^{9,c,i,j} dazu Butterreis u. ein gem. Salat ^{i,j} Fruchtcocktail ¹ (110Kcal,1BE) Kcal: 560 BE: 4		„Italienischer Salatteller“ Kopfsalat m. Tomate ^{2,3,7,15} , Gurke, Zwiebel, Thunfisch, Ei, Schinken u. Käse ^{c,d,g} m. Sahnedressing ⁹ dazu Brötchen ^{a1} (122Kcal,2,2BE) Kcal: 620 BE: 3
Samstag 07.08.	Hähnchen- Gemüse- Nudel- Eintopf ^{a1,c,i,j} Brötchen ^{a1} (122Kcal,2,2BE) BD Pudding ^g (180Kcal,1BE) Kcal: 550 BE:2,5				Milchreis ⁹ m. heißen Kirschen u. Zucker u. Zimt BD Pudding ^g (180Kcal,1BE) Kcal: 615 BE: 7
Sonntag 08.08.	Schw. Nacken- Steak ¹⁵ m. Bratensoße ^{a1} dazu Petersilienkartoffeln u. Familiengemüse ^{i,j} Erdbeer- Creme ^g (220Kcal,2BE) Kcal: 560 BE: 3		Putenbrustbraten m. Rahmsoße ^{a1,g} dazu grüner Spargel ^{i,j} u. Butterreis Erdbeer- Creme ^g (220Kcal,2BE) Kcal: 560 BE: 4		Putenbrustbraten m. Rahmsoße ^{a1,g} dazu grüner Spargel ^{i,j} u. Butterkartoffeln Erdbeer- Creme ^g (220Kcal,2BE) Kcal: 510 BE: 3

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