

Menükarte für die Woche vom: 14.01.2019 - 20.01.2019

KW_03

Name:

	Menü A	Menü B	Menü C	Vegetarisch	Leichte Vollkost	Dessert
Montag 14.01.2019	Rindergulasch auf ungarische Art, mit Rosenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Italienische Spaghetti an Broccoli-Parmesansauce dazu bunter Beilagensalat	Kohlrabi-Möhren-Kartoffeleintopf mit Hühnerfleisch Minibrötchen	Waldpilzragout in Sahnesoße und Salzkartoffeln dazu bunter Bauernsalat	Lammbraten Kräuter de Provence an Rosmarinsauce mit Prinzessgemüse-Mischung und Salzkartoffeln	Nachspeise
	kcal: 578 KH: 46 F: 29 E: 30 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 958 KH: 156 F: 20 E: 33 GG,ML,SU,WZ (12) *	kcal: 290 KH: 24 F: 7 E: 29 GG,ML,SL,SM,S,U,WZ,RO,GE,DI (1)(13) *	kcal: 376 KH: 44 F: 16 E: 11 GG,ML,SL,SU,WZ (2)(12)(13) *	kcal: 521 KH: 34 F: 30 E: 28 ML *	siehe Verpackung
Dienstag 15.01.2019	Schwarzwälder Rinderbraten an Kirschsauc mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln	Cevapcici Hackröllchen an Oliven-Tomatensauce und Parboiledreis dazu Krautsalat	Hausgemachte Pizza bunt belegt mit Tomaten, Thunfisch und Käse dazu gemischte Salatbeilage	Kartoffelpuffer aus dem Backofen mit pikantem Gurken-Quark Paprikastücke	Gegrillte Hähnchenkeule an Majoransauce mit buntem Karottenduo und Salzkartoffeln	Fruchtquarkspeise
	kcal: 566 KH: 43 F: 27 E: 38 GG,ML,SE,WZ (4)(12) *	kcal: 706 KH: 44 F: 45 E: 29 GG,ML,SL,SE,WZ (2)(3) *	kcal: 801 KH: 112 F: 21 E: 39 GG,FI,ML,SE,SU,WZ,GE (2)(4) *	kcal: 667 KH: 98 F: 21 E: 16 GG,EI,ML,WZ *	kcal: 642 KH: 36 F: 35 E: 44 GG,WZ *	siehe Verpackung
Mittwoch 16.01.2019	Honigkrustenbraten an brauner Sauce mit Rahmwirsing und frischem Kartoffelpüree	Backfischfilet aus Alaska-Seelachs an heller Rahmsauce mit buntem Gemüse und Butterkartoffeln	Delikatess Schinkensülze mit Zwiebelstreifen an Frankfurter grüner Sauce und Röstkartoffeln dazu bunter Beilagensalat	Tortellini bunt mit Käsefüllung an Parmesan-Champignonsauce dazu hausgemachter gekochter Möhrensalat	Putenoberkeulen-Rollbraten an Bratenjus Butterbohnen und Salzkartoffeln	Crempudding
	kcal: 642 KH: 42 F: 36 E: 37 GG,ML,WZ (1)(2)(12)(16) *	kcal: 697 KH: 64 F: 36 E: 25 GG,EI,FI,ML,SL,WZ (12) *	kcal: 493 KH: 38 F: 28 E: 20 GG,EI,SL,SE,SU,WZ (1)(2)(4)(12) *	kcal: 907 KH: 109 F: 42 E: 27 GG,ML,WZ (1)(7)(12) *	kcal: 572 KH: 39 F: 29 E: 33 GG,ML,WZ (12) *	siehe Verpackung
Donnerstag 17.01.2019	Kotelette an Rosmarinsauce mit Lauchgemüse in Rahm und Ofenkartoffeln	Geschnetzeltes vom Rind in Rahmsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	Hausgemachtes Kartoffelgratin an Tomatensauce dazu Frischkostsalat in Joghurdressing	Gemüse-Käse-Lasagne mit Julienne, Erbsen und Tomaten überbacken an fruchtiger Tomatensauce dazu gemischter Salat "Salsa"	Zarter Rinderbraten an Bratenrahmsauce mit Gemüse Mischung und Salzkartoffeln	Dessert
	kcal: 824 KH: 60 F: 49 E: 34 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 322 KH: 55 F: 5 E: 14 GG,ML,SL,WZ (12) *	kcal: 853 KH: 60 F: 58 E: 21 GG,ML,SL,SU,WZ (2)(12)(13) *	kcal: 684 KH: 92 F: 20 E: 31 GG,ML,SL,SU,WZ *	kcal: 560 KH: 40 F: 27 E: 37 GG,ML,WZ (12) *	siehe Verpackung
Freitag 18.01.2019	Wildlachsfilet an Dillsenfauce mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Schweineschnitzel auf Wiener Art an Kräutersauce mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Bami-Goreng mit Putenfleisch und Bandnudeln dazu Chinakohlsalat	Frischer Broccoli und Karotten in Sahnesauce und Salzkartoffeln dazu Eisbergsalat in Joghurdressing	Seelachsfilet aus nachhaltiger Zucht an Senfsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln	Fruchtjoghurt
	kcal: 727 KH: 45 F: 43 E: 38 GG,EI,FI,ML,SE,WZ (12) *	kcal: 700 KH: 55 F: 41 E: 29 GG,ML,SL,WZ (12) *	kcal: 530 KH: 63 F: 14 E: 38 GG,SO,WZ *	kcal: 507 KH: 52 F: 27 E: 12 GG,ML,SU,WZ (12) *	kcal: 772 KH: 45 F: 48 E: 39 GG,FI,ML,SE,WZ (4)(12) *	siehe Verpackung
Samstag 19.01.2019	Weißkohl-Möhreneintopf mit frischen Gartenkräutern, Kartoffelwürfeln Mettwurstchen	Spreewälder Gulasch mit Paprikasauerkraut und Salzkartoffeln	Kartoffelsuppe mit jungem Gemüse, frischen Kräutern dazu Wiener Würstchen	Kartoffelsuppe mit jungem Gemüse, frischen Kräutern und Brotcroutons	Kartoffelsuppe mit jungem Gemüse, frischen Kräutern dazu Wiener Würstchen	Fruchtdessert
	kcal: 495 KH: 42 F: 26 E: 21 SL,SE,SU (1)(13) *	kcal: 464 KH: 38 F: 18 E: 36 ML (2)(4) *	kcal: 491 KH: 39 F: 29 E: 16 SL,SU (1)(2)(13)(16) *	kcal: 427 KH: 75 F: 9 E: 11 GG,SL,SU,WZ (1)(13) *	kcal: 491 KH: 39 F: 29 E: 16 SL,SU (1)(2)(13)(16) *	siehe Verpackung
Sonntag 20.01.2019	Wildrahmgulasch, Mischpilze mit Rotkohlgemüse und Butterspätzle	Jungschweinsbraten an Pilzrahmsauce buntem Wintergemüse und Petersilienkartoffeln	Wir wünschen Ihnen einen schönen Sonntag	Kartoffelknödel Waldpilzragout in Sahnesoße dazu bunter Beilagensalat	Jungschweinsbraten an Pilzrahmsauce buntem Wintergemüse und Petersilienkartoffeln	Crempudding
	kcal: 908 KH: 96 F: 38 E: 40 GG,ML,WZ (2)(12) *	kcal: 519 KH: 35 F: 24 E: 39 ML,SL (12) *	kcal: 0 KH: 0 F: 0 E: 0 *	kcal: 398 KH: 54 F: 15 E: 8 GG,EI,ML,SL,SU,WZ (12) *	kcal: 519 KH: 35 F: 24 E: 39 ML,SL (12) *	siehe Verpackung

Die Legende kennzeichnungspflichtiger Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie von unseren Mitarbeitern. * Schweinefleischfreie Kost. Änderungen vorbehalten!