

Menükarte für die Woche vom: 21.01.2019 - 27.01.2019

KW_04

Name:

	Menü A	Menü B	Menü C	Vegetarisch	Leichte Vollkost	Dessert
Montag 21.01.2019	Wirsingpäckchen gebacken an Pilzrahmsauce und frischem Kartoffelpüree dazu bunter Beilagensalat	Gebackenes Schnitzel nach Zigeuner Art an Roter Paprikasauce mit Erbsengemüse und Djuvecreis	Gemüse Eintopf mit Karotten und Makkaroni dazu Puten-Bockwurst und kleines Brötchen	Gebackene Gemüsestäbchen an Joghurt dip und frischem Kartoffelpüree dazu Frischkostsalat "Erna"	Saftiges Rindergoulasch mit Pilzen mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Nachspeise
	kcal: 686 KH: 39 F: 49 E: 20 GG, EI, ML, SE, S U, WZ (12)	kcal: 547 KH: 80 F: 8 E: 36 GG, ML, WZ (12)	kcal: 707 KH: 100 F: 15 E: 39 GG, EI, SO, ML, SL, SM, WZ, RO, GE, (1)(2)(16) *	kcal: 455 KH: 60 F: 17 E: 15 GG, ML, SL, SU, WZ *	kcal: 531 KH: 44 F: 24 E: 34 GG, ML, WZ (12) *	siehe Verpackung
Dienstag 22.01.2019	Spannfleischrollbraten gefüllt an Majoransauce mit jungem Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Rinderleber auf Berliner Art mit Apfel-Zwiebelaufgabe und frischem Kartoffelpüree dazu bunter Mischsalat	Fischfrikadelle an Kräutersauce mit buntem Karottenduo und Stampfkartoffeln	Broccoli-Kartoffelgnocchi an Vier-Käsesorten-Sauce dazu bunter Mischsalat	Gefüllte Roulade an Salbeisauce mit Prinzessgemüse-Mischung und Risottoreis	Fruchtquarkspeise
	kcal: 694 KH: 35 F: 44 E: 38 GG, WZ (2)	kcal: 367 KH: 41 F: 7 E: 33 ML, SU (2) *	kcal: 598 KH: 59 F: 30 E: 20 GG, FI, SO, ML, SL, WZ (12) *	kcal: 665 KH: 75 F: 32 E: 18 GG, EI, ML, SL, SU, WZ (12) *	kcal: 1022 KH: 71 F: 64 E: 38 GG, ML, WZ (12) *	siehe Verpackung
Mittwoch 23.01.2019	Kasselerrückenbraten in Scheiben an brauner Kümmelsauce mit Bayrisch Kraut und Semmelknödel	Thüringer Rostbratwurst an Bratensauce mit Leipziger-Allerlei und Butterkartoffeln	Matjesfiletstücke mit Apfel in Currysahnesauce und Salzkartoffeln	Farfallenudeln an Tomatenrahmsauce mit geriebenem Gouda dazu hausgemachter gekochter Möhrensalat	Schmorbraten vom Rind an brauner Sauce mit Gemüse Mischung und Spirale nudeln	Crempudding
	kcal: 630 KH: 74 F: 17 E: 44 GG, EI, ML, SE, WZ (1)(2)(12)(16) *	kcal: 645 KH: 52 F: 38 E: 24 GG, ML, WZ (3)(12)(16) *	kcal: 622 KH: 53 F: 33 E: 27 GG, EI, FI, ML, SE, WZ (1)(2)(7)(12) *	kcal: 639 KH: 89 F: 22 E: 20 GG, ML, WZ (1)(7) *	kcal: 841 KH: 76 F: 38 E: 45 GG, EI, ML, WZ (12) *	siehe Verpackung
Donnerstag 24.01.2019	Putenmedaillon an Schnittlauchsauce und Drillingkartoffeln dazu bunter Rohkostsalat	Frühlingsrolle mit Hähnchenbrustfleisch gebacken an Ananassauce mit Wokmischgemüse und Tomatentagliatellenest	Salzwiesen-Lammbraten an Thymiansauce mit Prinzeßgemüse und Butterkartoffeln	Spinat-Ricotta-Knödeln an heller Gemüsesauce und Salzkartoffeln dazu Endiviensalat	Feines Hühnerragout in Spargelrahmsauce mit buntem Karottenduo und Salzkartoffeln	Dessert
	kcal: 444 KH: 44 F: 14 E: 36 GG, ML, SU, WZ (12) *	kcal: 895 KH: 149 F: 16 E: 34 GG, EI, SO, ML, SL, WZ (12) *	kcal: 525 KH: 39 F: 28 E: 30 GG, ML, WZ (12) *	kcal: 630 KH: 71 F: 30 E: 19 GG, EI, ML, SL, SU, WZ (12) *	kcal: 433 KH: 38 F: 12 E: 41 SO, ML, SE, SM (12) *	siehe Verpackung
Freitag 25.01.2019	Gebackenes Fischfilet an Kräuterbuttersauce mit Karottenwürfelgemüse und Röstkartoffeln	Filetfleischtopf mit Prinzessbohnen-Karottengemüse und Bandnudeln	Pizza hausgemacht mit Gemüse und geriebenem Gouda überbacken dazu Tomatensalat	Apfel- Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Heidelbeerkompott	Pochierte Eier an Dillsenfauce mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Fruchtjoghurt
	kcal: 833 KH: 72 F: 50 E: 20 GG, FI, ML, SE, WZ (12) *	kcal: 701 KH: 78 F: 27 E: 32 GG, ML, SL, SE, WZ (4)	kcal: 962 KH: 82 F: 52 E: 40 GG, ML, SU, WZ (1)(2)(12) *	kcal: 810 KH: 140 F: 19 E: 15 ML (2)(12) *	kcal: 690 KH: 40 F: 47 E: 26 GG, EI, ML, SE, S U, WZ (2)(12)(13) *	siehe Verpackung
Samstag 26.01.2019	Westfälischer Linseneintopf mit frischem Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln dazu Puten-Bockwurst	Gefüllte rote Paprikaschote an Tomatensauce Butterbohnen und Salzkartoffeln	Kartoffel-Lauchsuppe mit frischen Gartenkräutern Mettendchen	Kartoffel-Lauchsuppe mit frischen Gartenkräutern und kleine Grießklöschchen	Kartoffel-Lauchsuppe mit frischen Gartenkräutern Mettendchen	Fruchtdessert
	kcal: 653 KH: 69 F: 14 E: 51 SL, SU (1)(2)(13)(16) *	kcal: 623 KH: 52 F: 38 E: 16 GG, EI, ML, WZ (12)	kcal: 495 KH: 43 F: 26 E: 21 ML, SU (1)(2)(13)(16) *	kcal: 418 KH: 58 F: 15 E: 12 GG, EI, ML, SU, WZ (1)(13) *	kcal: 495 KH: 43 F: 26 E: 21 ML, SU (1)(2)(13)(16) *	siehe Verpackung
Sonntag 27.01.2019	Hähnchenbrustfiletspieß an Kürbis-Orangen- Rahmsauce, mit Mischgemüse und Butterkartoffeln	Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Schwarzwurzelgemüse und Butterkartoffeln	Wir wünschen Ihnen einen schönen Sonntag	Gemüseragout in Cremefraichesauce und Butterkartoffeln dazu Blattsalate	Hähnchenbrustfiletspieß an Kürbis-Orangen- Rahmsauce, mit Mischgemüse und Butterkartoffeln	Crempudding
	kcal: 525 KH: 47 F: 23 E: 31 GG, SO, ML, WZ (12) *	kcal: 688 KH: 52 F: 39 E: 30 GG, ML, WZ (12)	kcal: 0 KH: 0 F: 0 E: 0	kcal: 496 KH: 46 F: 29 E: 10 GG, ML, SU, WZ (12) *	kcal: 525 KH: 47 F: 23 E: 31 GG, SO, ML, WZ (12) *	siehe Verpackung

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