

Menükarte für die Woche vom: 11.03.2019 - 17.03.2019

KW_11

Name:

	Menü A	Menü B	Menü C	Vegetarisch	Leichte Vollkost	Dessert
Montag 11.03.2019	Spreewälder Gulasch mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln	Zarter Rinderbraten an Champignonrahmsauce mit Möhren-Broccoligemüse und Penne Nudeln	Steckrübeneintopf, Steckrüben, Kartoffeln, Kräuter dazu Rinder-Saft-Würstchen	Penne Nudeln an Frischkäsesauce mit Spinat und Julienne dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Maishähnchenbrust gedämpft an Curcumasauce mit "Vita"Gemüsemischung und Jasminreis	Nachspeise
	kcal: 463 KH: 45 F: 15 E: 36 ML (4) *	kcal: 1108 KH: 138 F: 36 E: 55 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 454 KH: 30 F: 30 E: 19 ML,SL,SU (1)(2)(13)(16) *	kcal: 911 KH: 129 F: 31 E: 25 GG,ML,SL,SU,WZ (2)(12)(13) *	kcal: 666 KH: 62 F: 29 E: 36 GG,ML,SL,WZ (12) *	siehe Verpackung
Dienstag 12.03.2019	Hähnchenfiletspieß an Limettensauce mit Champignon-Möhrengemüse und Duftreis	Gebraunte Kohlrulade an fruchtiger Tomatensauce und Salzkartoffeln dazu Frischkostsalat in Balsamicodressing	Fischfrikadelle an Rahmsauce Royal mit Erbsen-Möhren in Sahnesauce und Salzkartoffeln	Käse-Taler gebacken an Oliven-Tomatensauce und Salzkartoffeln dazu Frischkostsalat "Erna"	Winzer Goulasch vom Rind mit Staudensellerie-Möhrengemüse und Butterspätzle	Fruchtquarkspeise
	kcal: 622 KH: 60 F: 25 E: 36 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 557 KH: 54 F: 28 E: 16 GG,EI,SL,SE,SU,WZ (2)(13) *	kcal: 838 KH: 93 F: 38 E: 28 GG,FI,SO,ML,WZ (12) *	kcal: 506 KH: 67 F: 20 E: 14 GG,EI,ML,SL,SU,WZ (2)(3) *	kcal: 750 KH: 91 F: 27 E: 35 GG,ML,SL,WZ (12) *	siehe Verpackung
Mittwoch 13.03.2019	Kräuter-Senfbraten an Kräutersauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln	Grillfischfilet an Buttersauce Antipastigemüse und Pilawreis	Lippischer Wurstebrei und Salzkartoffeln dazu gemischte saure Beilage	Kohlrabipiccata Milanese an Gemüse-Tomaten-Spaghetti dazu grünen Bohnensalat	Rollbraten von der Putenoberkeule an Geflügelrahmsauce mit Zucchini-Karottengemüse und Salzkartoffeln	Crempudding
	kcal: 649 KH: 30 F: 43 E: 35 GG,ML,SL,SE,WZ (12) *	kcal: 522 KH: 43 F: 25 E: 29 GG,FI,ML,WZ (12)(28) *	kcal: 497 KH: 43 F: 27 E: 21 GG,SL,SE,GE (4) *	kcal: 436 KH: 66 F: 10 E: 16 GG,EI,ML,SL,SU,WZ (2)(13) *	kcal: 362 KH: 30 F: 10 E: 37 ML *	siehe Verpackung
Donnerstag 14.03.2019	Cordon Bleu gefülltes Schnitzel an Bratensauce und Salzkartoffeln dazu gemischten Bauernsalat	Burgunderbraten an Majoransauce mit Buttererbsen und Salzkartoffeln	Kartoffel-Paprika-Schinkengoulasch mit frischen Kräutern dazu gemischter Salat "Salsa"	Klopse vegetarisch an feiner Gemüserahmsauce o. Stücke und Salzkartoffeln dazu gemischte Salatbeilage	Frühlingshackbraten an heller Gemüsesauce mit Prinzessbohnen und Kartoffelpüree	Dessert
	kcal: 813 KH: 58 F: 48 E: 35 GG,EI,SO,ML,S,E,SU,WZ (1)(2)(12)(13)(16) *	kcal: 529 KH: 41 F: 24 E: 36 GG,WZ (1)(2)(16) *	kcal: 286 KH: 33 F: 5 E: 25 GG,SL,SU,WZ *	kcal: 860 KH: 67 F: 46 E: 39 GG,EI,SO,ML,SL,SE,SU,WZ (2)(4)(12) *	kcal: 650 KH: 34 F: 42 E: 34 GG,EI,ML,SL,SE,WZ (12) *	siehe Verpackung
Freitag 15.03.2019	Buntbarsch Tilapia gebacken an Salsasauce mit mediterranem Gemüse und Parboiledreis	Lasagne hausgemacht mit Hackfleisch an Frischkäsesauce dazu gemischter Salat "Salsa"	Bunte Reispfanne mit Gemüse Fleischklößchen dazu bunter Rohkostsalat	Ravioli Bruschetta an Pilzsauce "Funghi" dazu Tomatensalat	Fischertopf mit Seelachs mit Karottenstücken und Petersilienkartoffeln	Fruchtjoghurt
	kcal: 472 KH: 45 F: 16 E: 34 FI,SL (7) *	kcal: 887 KH: 103 F: 34 E: 41 GG,EI,ML,SL,SU,WZ (2)(12) *	kcal: 623 KH: 99 F: 14 E: 23 GG,EI,SU,WZ (7)(30) *	kcal: 815 KH: 98 F: 37 E: 19 GG,EI,ML,SU,WZ (12) *	kcal: 472 KH: 50 F: 18 E: 24 GG,FI,ML,SL,SE,WZ (3)(4) *	siehe Verpackung
Samstag 16.03.2019	Grüner Erbseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Kräutern mit Wurzelgemüse, Kräutern Puten-Bockwurst	Thüringer Rostbratwurst an Thymianjus mit Kohlrabi-Möhrengemüse und frischen Stampfkartoffeln	Möhren-Sellerie-Kartoffeleintopf mit frischen Kräutern dazu Wiener Würstchen	Möhren-Sellerie-Kartoffeleintopf mit frischen Kräutern und kleine Grießklößchen	Möhren-Sellerie-Kartoffeleintopf mit frischen Kräutern dazu Wiener Würstchen	Fruchtdessert
	kcal: 315 KH: 21 F: 12 E: 29 SL,SU (1)(2)(13)(16) *	kcal: 481 KH: 29 F: 31 E: 20 ML (3)(16) *	kcal: 443 KH: 26 F: 30 E: 14 ML,SL,SU (1)(2)(13)(16) *	kcal: 371 KH: 41 F: 17 E: 10 GG,EI,ML,SL,SU,WZ (1)(13) *	kcal: 443 KH: 26 F: 30 E: 14 ML,SL,SU (1)(2)(13)(16) *	siehe Verpackung
Sonntag 17.03.2019	Sauerbraten nach Westfälische Art an Apfelrahmsauce braun mit Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln	Französisches Kalbsragout mit Pilzen mit Broccoligemüse und Butterkartoffeln	Wir wünschen Ihnen einen schönen Sonntag	Rosenkohl-Möhrenragout in Rahmsauce und Butterkartoffeln dazu bunter Salat	Französisches Kalbsragout mit Pilzen mit Broccoligemüse und Butterkartoffeln	Crempudding
	kcal: 536 KH: 47 F: 21 E: 37 GG,ML,SL,SU,WZ (2)(12) *	kcal: 456 KH: 38 F: 18 E: 34 GG,WZ *	kcal: 0 KH: 0 F: 0 E: 0 *	kcal: 449 KH: 58 F: 18 E: 11 GG,ML,SU,WZ (2)(4)(12) *	kcal: 456 KH: 38 F: 18 E: 34 GG,WZ *	siehe Verpackung

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