

Menükarte für die Woche vom: 25.03.2019 - 31.03.2019

KW_13

Name:

	Menü A	Menü B	Menü C	Vegetarisch	Leichte Vollkost	Dessert
Montag 25.03.2019	Weißkohlroulade an Tomatensauce und Butterkartoffel dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Mariniertes Putenfleischspieß Tandoori an Salbeirahmsauce mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Hackfleisch Lauch Champignon Suppe und Kartoffelwürfeln Kaiserbrötchen	Röhrennudeln gerillt an Basilikum-Tomatensauce mit Reibparmesan dazu Gemüsesalat	Kalbs-Klopse Königsberger Art an Kapernsauce mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln	Nachspeise
	kcal: 786 KH: 58 F: 51 E: 17 GG,EI,ML,SE,S U,WZ (2)(12)(13)	kcal: 608 KH: 53 F: 26 E: 39 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 880 KH: 70 F: 51 E: 35 GG,ML,SU,WZ (1)(12)(13)	kcal: 862 KH: 145 F: 18 E: 27 GG,ML,WZ *	kcal: 672 KH: 43 F: 44 E: 23 GG,EI,ML,SL,W Z,GE (12)(16)(30) *	siehe Verpackung
Dienstag 26.03.2019	Gebackener Leberkäse an Majoransauce mit Bayrisch Kraut und Stampfkartoffeln	Fischfilet in Knusperpanade an Lemonsauce mit Zucchini-Champignon Gemüse und Wedgekartoffeln	Würstchengoulasch, Paprikastücke und Gemüsemakaroni dazu gemischter Salat "Salsa"	Vegetarische Klopse an heller Rahmsauce mit frischem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Hühnerbrustfleisch an Kurkumasauce mit Schwarzwurzelgemüse und Pilawreis	Fruchtquarkspeise
	kcal: 755 KH: 31 F: 60 E: 21 GG,ML,WZ (1)(2)(3)(12)(16)	kcal: 790 KH: 73 F: 40 E: 32 GG,FI,ML,WZ (12)(28) *	kcal: 709 KH: 58 F: 40 E: 26 GG,SL,SU (3)(7)(16) *	kcal: 712 KH: 60 F: 38 E: 29 GG,EI,SO,ML,SL,WZ (12) *	kcal: 667 KH: 61 F: 33 E: 28 GG,ML,WZ (12) *	siehe Verpackung
Mittwoch 27.03.2019	Schweinenackenbraten mit Honig gegrillt an Bratensauce Weinsauerkraut und Bratkartoffeln	Gebratene Hähnchenkeule an Orangen- Buttersauce mit Erbsen-Bohnen-Maisgemüse und Rosmarinkartoffeln	Tagliatelle-Nester Arrabiatta mit Kirschtomaten, Kräutern, Gemüsegewürfen dazu Gurkenfrischkost	Gemüseschnitzel an Hollandaisesauce Ratatouille Gemüsemischung und Butterkartoffeln	Filetrahmgeschnetzeltes mit Blumenkohl-Broccoligemüse und Penne Nudeln	Crempudding
	kcal: 809 KH: 46 F: 51 E: 36 GG,ML,WZ (12)	kcal: 883 KH: 57 F: 49 E: 51 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 739 KH: 138 F: 8 E: 24 GG,SO,SL,SU (2)(13) *	kcal: 780 KH: 86 F: 42 E: 15 GG,EI,ML,SL,W Z,HF,DI (12) *	kcal: 1004 KH: 126 F: 36 E: 43 GG,ML,WZ (12)	siehe Verpackung
Donnerstag 28.03.2019	Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit buntem Karottenduo und Timbalereis	Pasta Klassiker Spaghetti Carbonara mit Schinken, Erbsen, Ei, Parmesan dazu Chinakohlsalat mit Mandarinen	Bratwurst Käsegriller an Bratenrahmsauce mit Cordial-Gemüsemischung und frischem Kartoffelpüree	Italienisches Gemüserisotto mit Cherytomaten, Kräutern, Parmesan an Parmesan-Champignonsauce dazu Frischkostsalat "Erna"	Putenrollbraten an leichter Zitronensauce mit Mangoldgemüse und Bechamelkartoffeln	Dessert
	kcal: 385 KH: 50 F: 17 E: 6 GG,ML,WZ (4)(12) *	kcal: 965 KH: 123 F: 35 E: 34 GG,ML,WZ (1)(2)(12)(16)	kcal: 619 KH: 37 F: 42 E: 23 GG,SO,ML,SL,S E,WZ (3)(12)(16) *	kcal: 735 KH: 76 F: 38 E: 20 GG,ML,SL,SU,WZ (12) *	kcal: 899 KH: 54 F: 56 E: 41 GG,ML,WZ (12)	siehe Verpackung
Freitag 29.03.2019	Schellfischfilet paniert gebacken an Dillrahmsauce mit Broccoligemüse und Butterkartoffeln	Französisches Kalbsragout mit Pilzen Butterbohnen und Salzkartoffeln	Hausgemachte Buchteln an Vanillesauce mit frischem Pflaumenkompott	Hausgemachtes Kartoffelgratin mit Käse überbacken an Gouda-Käsesauce dazu bunter Mischsalat	Fischfilet gebraten an Dillrahmsauce mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln	Fruchtjoghurt
	kcal: 603 KH: 57 F: 27 E: 30 GG,EI,ML,WZ,G E,DI (12) *	kcal: 451 KH: 39 F: 18 E: 33 GG,WZ *	kcal: 701 KH: 113 F: 15 E: 26 GG,EI,ML,WZ *	kcal: 926 KH: 61 F: 65 E: 22 GG,ML,SU,WZ (12) *	kcal: 681 KH: 55 F: 33 E: 39 GG,FI,ML,SL,W Z (12) *	siehe Verpackung
Samstag 30.03.2019	Schnippelbohneintopf mit buntem Gemüse, Kartoffelwürfeln, dazu Krakauerwurst	Putenschnitzel gebacken an Thymianjus mit Leipziger-Allerlei und Petersilienkartoffeln	Kartoffel-Möhren-Porree Eintopf mit frischen Kräutern und einem Heißwürstchen	Kartoffel-Möhren-Porree Eintopf mit frischen Kräutern und kleinen Kräuterklößchen	Kartoffel-Möhren-Porree Eintopf mit frischen Kräutern und einem Heißwürstchen	Fruchtdessert
	kcal: 497 KH: 26 F: 34 E: 19 SL,SU (1)(2)(13)(16)	kcal: 575 KH: 60 F: 24 E: 29 GG,EI,ML,WZ *	kcal: 463 KH: 35 F: 29 E: 15 EI,SU (1)(2)(13)(16)	kcal: 259 KH: 46 F: 4 E: 8 GG,EI,ML,SU,WZ (1)(13) *	kcal: 463 KH: 35 F: 29 E: 15 EI,SU (1)(2)(13)(16)	siehe Verpackung
Sonntag 31.03.2019	Jägerroulade an Thymiansauce buntem Wintergemüse und Salzkartoffeln	Hühnerfrikassee klassisch mit frischen Champignon mit Möhren-Broccoligemüse und kleine Kartoffeln	Wir wünschen Ihnen schöne Osterfeiertage	Vegetarische Gemüse-Krustis an Weißer Buttersauce mit leichtem Gemüse und Butterkartoffeln	Hühnerfrikassee klassisch mit frischen Champignon mit Möhren-Broccoligemüse und kleine Kartoffeln	Crempudding
	kcal: 741 KH: 53 F: 42 E: 35 GG,ML,SL,SE,WZ (12)	kcal: 505 KH: 50 F: 16 E: 38 GG,KI,EIFIEN,SO,ML,SF,SL,S E,SM,SL,WZ *	kcal: 0 KH: 0 F: 0 E: 0 *	kcal: 573 KH: 77 F: 20 E: 17 GG,EI,ML,SL,SE,WZ (12) *	kcal: 505 KH: 50 F: 16 E: 38 GG,KI,EIFIEN,SO,ML,SF,SL,S E,SM,SL,WZ *	siehe Verpackung

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