

Menükarte für die Woche vom: 08.04.2019 - 14.04.2019

KW_15

Name:

| | Menü A | Menü B | Menü C | Vegetarisch | Leichte Vollkost | Dessert |
|---------------------------------|---|---|---|--|---|---------------------------------|
| Montag 08.04.2019 | Rindergulasch ungarisch, frische Paprikastreifen mit ZucchiniGemüse und Makkaroninudeln | Fleischklopse gebraten an heller Gemüsesauce mit grünem Mischgemüse Kartoffelkräuterpüree | Hühnersuppeneintopf mit Reis und Gemüse der Saison, Hühnerfleisch und kleines Brötchen | Frischer Blumenkohl an sahniger Frischkäsesauce und Dillkartoffeln Eichblattsalat in Islandressing | Geflügelroulade Saltim Bocca an Korbelsauce und Petersilienkartoffeln dazu grünen Bohnensalat | Nachspeise |
| | kcal: 473 KH: 63 F: 7 E: 34 GG | * kcal: 586 KH: 40 F: 37 E: 23 GG,EI,ML,SL,WZ (12)(16)(30) | kcal: 730 KH: 117 F: 11 E: 39 GG,SO,ML,SL,M,WZ,RO,GE,H | * kcal: 534 KH: 42 F: 35 E: 12 GG,EI,ML,WZ (12) | * kcal: 702 KH: 38 F: 46 E: 32 GG,ML,SL,SU,WZ (1)(2)(12)(13)(30) | * siehe Verpackung |
| Dienstag 09.04.2019 | Honigkrustenbraten an Charlottensauce geschmortem Spitzkohl und Stampfkartoffeln | dazu grünen Bohnensalat Spanische Reispfanne Paella mit Gemüsestreifen, Shrimps und Huhnfleisch | Gebackene Hähnchenbrust an heller Gemüsesauce mit buntem Karottenduo dazu kleine gebratene Kartoffeln | Fettuccinenudeln mit Gemüsewürfeln an Vier-Käsesorten-Sauce dazu Gemüsesalat | Hackfleischbällchen an Salbeirahmsauce mit mediterranem Gemüse und Pilawreis | Fruchtquarkspeise |
| | kcal: 677 KH: 34 F: 43 E: 35 GG,ML,SL,WZ (1)(2)(3)(12)(16) | kcal: 620 KH: 85 F: 13 E: 37 KT,SL,SU (2)(13) | * kcal: 613 KH: 67 F: 22 E: 34 GG,ML,SL,WZ (12)(29) | * kcal: 856 KH: 83 F: 43 E: 37 GG,EI,SO,ML,SL,WZ (12) | * kcal: 880 KH: 69 F: 52 E: 32 GG,EI,ML,WZ (12) | * siehe Verpackung |
| Mittwoch 10.04.2019 | Pikant gefüllte Rotkohlroulade an Thymiansauce und Kartoffelpüree dazu Frischkostsalat in Balsamicodressing | Würziges Wildschweinragout mit Waldpilzen mit Broccoligemüse und Butterspätzle | Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln an Vanillesauce dazu Pfirsichkompott | Vegetarischer Kartoffelauflauf mit geriebenem Gouda überbacken an Kräuterrahmsauce dazu gemischte Salatbeilage | Provenzalischer Rinderschmorbraten an Tomatenrahmsauce und Pellkartoffeln dazu Gurkensalat | Crempudding |
| | kcal: 636 KH: 42 F: 43 E: 18 GG,EI,ML,SL,SE,SU,WZ (2)(12)(13) | kcal: 644 KH: 60 F: 27 E: 37 GG,ML,WZ (12) | * kcal: 898 KH: 133 F: 29 E: 22 GG,EI,ML,WZ | * kcal: 587 KH: 54 F: 31 E: 20 GG,ML,SL,SE,SU,WZ (2)(4)(12) | * kcal: 465 KH: 52 F: 10 E: 36 GG,ML,SU,WZ (2)(12)(13) | * siehe Verpackung |
| Donnerstag 11.04.2019 | Gefülltes Putenschnitzel an Steinpilzrahmsauce mit Mischgemüse und Butterspätzle | Calzonebraten an Roter Paprikasauce mit mediterranem Gemüse und Kräuterkartoffeln | Matjesstücke eingelegt in Zwiebel-Sahnesauce mit Apfelstücken und Salzkartoffeln | Vegetarische Frühlingsrolle gebacken an Kurkumasauce und Basmatireis dazu Rohkostsalat "Pedua" | Hackfleischröllchen Cevapcici an Paprikasauce mit mediterranem Gemüse und Risottoreis | Rote Grütze mit Vanillesauce |
| | kcal: 804 KH: 92 F: 29 E: 41 GG,ML,WZ (1)(29) | * kcal: 641 KH: 48 F: 33 E: 35 GG,ML,WZ (2)(12) | * kcal: 526 KH: 31 F: 33 E: 24 GG,EI,FI,ML,SE,WZ (1)(4)(7)(12) | * kcal: 752 KH: 105 F: 28 E: 16 GG,EI,SO,ML,SL,SU,WZ (12) | * kcal: 650 KH: 60 F: 34 E: 25 GG,EI,ML,SE,WZ (12) | * siehe Verpackung |
| Freitag 12.04.2019 | Fischfilet gebraten an Dillrahmsauce mit Blattspinat und Butterkartoffeln | Putenrahmgeschnetztes mit Brunoise Butterbohnen und Petersilienkartoffeln | Hausgemachte Reibepfannkuchen von frischen Kartoffeln und selbstgekochem Apfelkompott | Knusper Gemüsenuggets an Kräuterquarkdip Gebackene Kartoffeln dazu Rettich-Möhrensalat | Kräuterei-Terrine an Schnittlauchsauce mit Möhrenduogemüse und Butterkartoffeln | Fruchtjoghurt |
| | kcal: 751 KH: 54 F: 40 E: 41 GG,FI,ML,SL,WZ (12) | * kcal: 357 KH: 42 F: 5 E: 34 GG,ML,SL,WZ | * kcal: 529 KH: 80 F: 19 E: 7 SU (1)(2)(13) | * kcal: 687 KH: 85 F: 28 E: 20 GG,ML,WZ,GE | * kcal: 706 KH: 51 F: 45 E: 21 GG,EI,SO,ML,SL,WZ (12) | * siehe Verpackung |
| Samstag 13.04.2019 | Serbischer Bohneneintopf mit frischem Gemüse, Kräutern und Kartoffelwürfeln Geflügel-Klößchen | Schweineschnitzel auf Wiener Art an brauner Sauce mit Weißkohlgemüse und Salzkartoffeln | Feiner Möhreeneintopf mit jungem Gartengemüse und Kartoffeln mit Rindfleischeinlage | Feiner Möhreeneintopf mit jungem Gartengemüse und Kartoffeln dazu Eierstichbällchen | Feiner Möhreeneintopf mit jungem Gartengemüse und Kartoffeln mit Rindfleischeinlage | Fruchtdessert |
| | kcal: 736 KH: 92 F: 12 E: 50 GG,SL,SU,WZ (1)(13)(30) | * kcal: 963 KH: 73 F: 58 E: 35 GG,ML,WZ (12)(16) | kcal: 338 KH: 31 F: 14 E: 23 SU (1)(13) | * kcal: 367 KH: 54 F: 11 E: 15 EI,ML,SU (1)(13) | * kcal: 338 KH: 31 F: 14 E: 23 SU (1)(13) | * siehe Verpackung |
| Sonntag 14.04.2019 | Schweinefilet an Pfefferrahmsauce mit Brechbohngemüse und Petersilienkartoffeln | Geflügelgulasch "Gourmet" mit Mischgemüse und Butterkartoffeln | Wir wünschen Ihnen einen schönen Sonntag | Edles Karotten-Gemüseragout in Rahmiger Sauce und Petersilienkartoffeln dazu bunter Beilagensalat | Geflügelgulasch "Gourmet" mit Mischgemüse und Butterkartoffeln | Bayrisch Creme mit Erdbeersauce |
| | kcal: 486 KH: 40 F: 18 E: 41 GG,ML,WZ (12) | * kcal: 418 KH: 33 F: 14 E: 38 GG,SL,WZ | * kcal: 0 KH: 0 F: 0 E: 0 | * kcal: 523 KH: 53 F: 29 E: 10 GG,ML,SU,WZ (12) | * kcal: 418 KH: 33 F: 14 E: 38 GG,SL,WZ | * siehe Verpackung |

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