

Menükarte für die Woche vom: 03.12.2018 - 09.12.2018

KW_49

Name:

	Menü A	Menü B	Menü C	Vegetarisch	Leichte Vollkost	Dessert
Montag 03.12.2018	Würziger Hackbraten an Bratenrahmsauce geschmortem Spitzkohl und Speckbratkartoffeln	Indonesisches Reisgericht "Nasi Goreng" mit Gemüsestreifen, Erbsen, Hühnerfleisch dazu bunter Beilagensalat	Gulaschsuppentopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln Kaiserbrötchen	Vegetarische Frühlingsrolle gebacken an Schnittlauchdip und Gemüsereis dazu Rohkostsalat "Pedua"	Gekochtes Rindfleisch an heller Gemüsesauce mit Prinzeßgemüse und Salzkartoffeln	Nachspeise
	kcal: 973 KH: 58 F: 65 E: 32 GG, EI, ML, SL, SE, WZ (2)(3)(4)(1)(2)(16)	kcal: 463 KH: 64 F: 6 E: 34 GG, KT, EI, F, FS, SF, SL, SE, SM, S, LWZ	kcal: 606 KH: 72 F: 21 E: 40 GG, WZ	kcal: 636 KH: 73 F: 28 E: 18 GG, EI, SO, ML, SL, SU, WZ	kcal: 491 KH: 40 F: 19 E: 39 GG, ML, SL, WZ (12)	siehe Verpackung
Dienstag 04.12.2018	Gebackenes Kasselerkotelette an Barbecuesauce mit Erbsengemüse in Rahm und Kartoffelecken	Putenrollbraten an Lemonsauce mit Karotten-Selleriegemüse und Salzkartoffeln	Gebackene Forelle an Zitronenbittersauce mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln	Tofu-Klößchen an Curryfruchtsauce und Basmatireis dazu Chinakohlsalat	Hähnchenbrustfilet "Tessin" an Tomatensauce und Parboiledreis dazu Eisbergsalat in Joghurdressing	Fruchtquarkspeise
	kcal: 736 KH: 59 F: 38 E: 39 GG, ML, SL, WZ (12)	kcal: 746 KH: 47 F: 45 E: 38 GG, EI, SO, ML, SL, WZ (12)(16)	kcal: 435 KH: 46 F: 18 E: 30 GG, F, ML, WZ (12)	kcal: 790 KH: 96 F: 34 E: 22 GG, EI, SO, ML, SL, WZ, GE (2)(12)	kcal: 841 KH: 72 F: 48 E: 30 GG, ML, SU, WZ (12)	siehe Verpackung
Mittwoch 05.12.2018	Schweinerücken in Wirsingkruste an Majoransauce mit Buttergemüse und Stampfkartoffeln	Kalbsrahmgulasch mit Retro-Gemüsemischung und Butterspätzle	Hamburger Labskaus Kartoffelbrei mit Rote Bete, Spiegelei dazu gemischte saure Beilage	Vegetarische Kohlroulade an Kräuterrahmsauce mit buntem Karottenduo und frischen Stampfkartoffeln	Beef Stroganoff mit Gewürzgurke, Champignon mit Blumenkohlgemüse und Butterspätzle	Crempudding
	kcal: 475 KH: 33 F: 24 E: 31 GG, ML, SL, WZ (1)(2)	kcal: 785 KH: 81 F: 34 E: 36 GG, ML, SL, WZ	kcal: 329 KH: 39 F: 14 E: 10 EI, ML, SE (4)	kcal: 606 KH: 53 F: 32 E: 21 GG, EI, SO, ML, SL, WZ, DI (12)	kcal: 496 KH: 64 F: 19 E: 15 GG, WZ (4)(12)	siehe Verpackung
Donnerstag 06.12.2018	Gänsekeule gegrillt an Majoransauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	Geflügelkrüstchen an heller Rahmsauce mit Vichykarotten und Butterreis	Hausgemachter sahniger Vanillegrießbrei mit Zimt und Zucker dazu Pfirsichkompott	Italienische Spaghettinudeln an Pilzrahmsauce "Funghi" dazu Frischkostsalat "Erna"	Bifteki an Bratensauce mit Cordialgemüse und feinem Kartoffelpüree	Dessert
	kcal: 817 KH: 56 F: 52 E: 29 GG, EI, SE, SU, WZ (2)(13)	kcal: 763 KH: 78 F: 36 E: 29 GG, ML, WZ, GE (12)	kcal: 780 KH: 105 F: 30 E: 18 GG, ML, WZ	kcal: 774 KH: 119 F: 23 E: 21 GG, ML, SU, WZ (12)	kcal: 780 KH: 60 F: 47 E: 28 GG, EI, ML, SL, SE, WZ (1)(12)	siehe Verpackung
Freitag 07.12.2018	Gebackenes Fischfilet an Petersiliensauce mit buntem Herbstgemüse und Salzkartoffeln	Saftiges Rinderrahmgulasch mit Pilzen mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Westfälischer Pfannenpickert mit frischem Pflaumenkompott	Vegetarische Gemüsefrikadelle gebacken in Maiscremesauce mit frischem Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Seelachsfilet aus nachhaltiger Zucht an Dillrahmsauce mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Fruchtjoghurt
	kcal: 619 KH: 68 F: 27 E: 23 GG, F, ML, SE, WZ (12)	kcal: 616 KH: 46 F: 35 E: 30 GG, ML, WZ	kcal: 822 KH: 92 F: 42 E: 13 GG, EI, WZ	kcal: 624 KH: 89 F: 22 E: 17 GG, ML, SL, WZ (12)	kcal: 597 KH: 39 F: 33 E: 36 GG, F, ML, WZ (12)	siehe Verpackung
Samstag 08.12.2018	Schnippelbohneintopf mit buntem Gemüse, Kartoffelwürfeln, dazu Puten-Bockwurst	Hackbällchen an Tomaten-Basilikumsauce mit Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelbrei	Porree-Möhren-Kartoffeleintopf und einem Bockwürstchen	Porree-Möhren-Kartoffeleintopf mit frischen Kräutern Tofu-Klößchen	Porree-Möhren-Kartoffeleintopf und einem Bockwürstchen	Fruchtdessert
	kcal: 333 KH: 26 F: 12 E: 27 SL, SU (1)(2)(13)(16)	kcal: 448 KH: 61 F: 10 E: 25 GG, ML, WZ (30)	kcal: 511 KH: 36 F: 32 E: 16 SL, SU (1)(13)(16)	kcal: 404 KH: 53 F: 12 E: 17 GG, EI, SO, SL, SU, WZ, GE (1)(13)	kcal: 511 KH: 36 F: 32 E: 16 SL, SU (1)(13)(16)	siehe Verpackung
Sonntag 09.12.2018	Schmor-Hähnchenkeule "Coq au Vin" an Weißer Buttersauce mit Prinzessgemüse-Mischung und Timbalereis	Wildschweingulasch, Preiselbeeren mit buntem Karottenduo und Salzkartoffeln	Wir wünschen Ihnen einen schönen Sonntag	Cremliges Champignon-Pfifferlingsragout mit Broccoligemüse und Salzkartoffeln	Wildschweingulasch, Preiselbeeren Pfifferlinge mit Broccoligemüse und Salzkartoffeln	Crempudding
	kcal: 805 KH: 60 F: 44 E: 40 GG, ML, WZ (12)	kcal: 504 KH: 54 F: 18 E: 30 ML	kcal: 0 KH: 0 F: 0 E: 0	kcal: 234 KH: 34 F: 4 E: 11 ML	kcal: 502 KH: 51 F: 18 E: 33 ML	siehe Verpackung

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