

Menükarte für die Woche vom: 10.12.2018 - 16.12.2018

KW_50

Name:

	Menü A	Menü B	Menü C	Vegetarisch	Leichte Vollkost	Dessert
Montag 10.12.2018	Jungschweinsbraten an Majoransauce mit Balkan-Gemüse und Butterkartoffeln	Rinderroulade Hausfrauen Art an Bratensauce mit Butterböhnchen und Salzkartoffeln	Spanischer Suppentopf mit Gemüse, Huhnfleisch und Makkaroni Kaiserbrötchen	Vegetarischer Nudelauflauf mit Käse überbacken an Frischkäsesauce dazu Endiviensalat	Frischer Hackbraten an Majoransauce mit Brechbohngemüse und Salzkartoffeln	Nachspeise
	kcal: 422 KH: 36 F: 13 E: 40 GG,WZ	kcal: 590 KH: 48 F: 28 E: 35 GG,ML,SE,WZ (1)(2)(3)(12) *	kcal: 576 KH: 86 F: 8 E: 37 GG,SL,WZ *	kcal: 961 KH: 92 F: 50 E: 33 GG,EI,ML,SU,WZ (12) *	kcal: 625 KH: 40 F: 41 E: 24 GG,SE,WZ (30)	siehe Verpackung
Dienstag 11.12.2018	Bayerischer Leberkäs an Bratensauce mit Bayerisch Kraut und Butterkartoffeln	Truthahngeschnetzeltes mit frischen Champignon mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Rindfleischsülze an Frankfurter grüner Sauce und Röstkartoffeln dazu bunter Salat	Couscousbratling an Möhrensauce und Salzkartoffeln dazu bunter Bauernsalat	Hähnchenkeule an Zitronengrassauce mit Wurzelgemüse und kernigen Reis	Fruchtquarkspeise
	kcal: 944 KH: 57 F: 69 E: 24 GG,ML,WZ (1)(2)(3)(12)(16) *	kcal: 450 KH: 53 F: 7 E: 40 GG,ML,WZ *	kcal: 470 KH: 39 F: 19 E: 34 GG,EI,SO,SL,SU,WZ (1)(2)(4)(12) *	kcal: 603 KH: 70 F: 29 E: 13 GG,ML,SU,WZ (2)(12)(13) *	kcal: 653 KH: 43 F: 33 E: 44 ML,SL *	siehe Verpackung
Mittwoch 12.12.2018	Hähnchenroulade mit Broccoli-Füllung an brauner Rahmsauce mit buntem Herbstgemüse und Salzkartoffeln	Spießbraten an Pfefferrahmsauce und Spiralennudeln dazu bunter Mischsalat	Fischburger an Kräuterbuttersauce und Salzkartoffeln dazu Gemüsesalat	Knusper-Kroketten gebacken an heller Rahmsauce mit Kaiserschoten-Karottengemüse und Salzkartoffeln	Schinken-Hackröllchen an fruchtiger Tomatensauce mit Kaiserschoten-Karottengemüse und Salzkartoffeln	Crempudding
	kcal: 460 KH: 36 F: 21 E: 29 GG,ML,WZ (30) *	kcal: 719 KH: 66 F: 32 E: 42 GG,EI,ML,SU,WZ (12) *	kcal: 753 KH: 62 F: 46 E: 21 GG,FI,ML,WZ (12) *	kcal: 643 KH: 74 F: 32 E: 15 GG,ML,SL,WZ (12) *	kcal: 662 KH: 49 F: 36 E: 34 GG,EI,WZ (1)(2)(16)	siehe Verpackung
Donnerstag 13.12.2018	Grünkohl Bremer Art Kasseler Mettwurst und Salzkartoffeln	Salzwiesen-Lammbraten an Thymiansauce mit Brechbohngemüse und Butterspätzle	Ravioli mit Käsefüllung an Kürbis-Orangen- Rahmsauce, dazu bunter Beilagensalat	Sesam-Karotten-Knusper-Stick vegan an Frischkäsesauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Putengoulasch mit Frischkäserahmsauce mit Zucchini gemüse und Salzkartoffeln	Dessert
	kcal: 703 KH: 42 F: 38 E: 43 GG,SE,HF (1)(2)(4)(16) *	kcal: 689 KH: 66 F: 30 E: 37 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 638 KH: 67 F: 31 E: 20 GG,EI,ML,SU,WZ (12) *	kcal: 747 KH: 87 F: 36 E: 16 GG,ML,SL,SM,WZ (12) *	kcal: 434 KH: 38 F: 12 E: 42 GG,ML,WZ *	siehe Verpackung
Freitag 14.12.2018	Wildschweinbratwurst an Preiselbeersauce mit Rosenkohlgemüse und Butterkartoffeln	Fischfrikassee, Shrimps in heller Rahmsauce mit Mischgemüse und Pilawreis	Hausgemachte Reibepfannkuchen von frischen Kartoffeln und selbstgekochem Apfelkompott	Champignon-Gemüseragout und Kartoffelschnee dazu Möhrensalat	3/2 gekochte Eier an Weißer Buttersauce mit Möhrengemüse und Kartoffelschnee	Fruchtjoghurt
	kcal: 838 KH: 55 F: 59 E: 23 GG,ML,WZ (16) *	kcal: 475 KH: 38 F: 22 E: 31 GG,KT,FI,ML,SL,WZ (3)(12) *	kcal: 529 KH: 80 F: 19 E: 7 SU (1)(2)(13) *	kcal: 351 KH: 38 F: 15 E: 13 GG,ML,SL,WZ (1)(3)(7) *	kcal: 467 KH: 49 F: 19 E: 21 GG,EI,ML,WZ (12) *	siehe Verpackung
Samstag 15.12.2018	Rindfleischsuppentopf mit verschiedenen Gemüsesorten, Kräutern und Kartoffelwürfeln	Fleischspieß an Tomatensauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln	Möhren-Sellerie-Kartoffeleintopf mit frischen Kräutern und einem Heißwürstchen	Möhren-Sellerie-Kartoffeleintopf mit frischen Kräutern und kleinen Grießklöschchen	Möhren-Sellerie-Kartoffeleintopf mit frischen Kräutern und einem Heißwürstchen	Fruchtdessert
	kcal: 365 KH: 50 F: 5 E: 29 SL,SU (1)(13) *	kcal: 638 KH: 50 F: 33 E: 36 GG,SO,ML,WZ (12)	kcal: 409 KH: 26 F: 25 E: 16 ML,SL,SU (1)(2)(13)(16) *	kcal: 276 KH: 40 F: 8 E: 8 GG,EI,ML,SL,SU,WZ (1)(13) *	kcal: 409 KH: 26 F: 25 E: 16 ML,SL,SU (1)(2)(13)(16) *	siehe Verpackung
Sonntag 16.12.2018	Kalbskeulenbraten an Apfelrahmsauce braun mit Rosenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Prinzessgemüse-Mischung und Salzkartoffeln	Wir wünschen Ihnen einen schönen Sonntag	Gedämpfter Rosenkohl an Sahnesauce mit frischem Spinat mit Juliennegemüse und Salzkartoffeln	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Prinzessgemüse-Mischung und Salzkartoffeln	Crempudding
	kcal: 399 KH: 37 F: 12 E: 35 GG,ML,WZ (2)(12) *	kcal: 737 KH: 44 F: 49 E: 30 GG,ML,WZ (12)	kcal: 0 KH: 0 F: 0 E: 0 *	kcal: 492 KH: 53 F: 24 E: 13 GG,ML,SL,WZ (12) *	kcal: 737 KH: 44 F: 49 E: 30 GG,ML,WZ (12)	siehe Verpackung

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