

**Menükarte für die Woche vom: 17.12.2018 - 23.12.2018**

**KW\_51**

**Name:**

	Menü A	Menü B	Menü C	Vegetarisch	Leichte Vollkost	Dessert
<b>Montag</b> 17.12.2018	Schweineschnitzel auf Wiener Art Zitronenscheibe mit Leipziger-Allerlei und Pfannkartoffeln	Rheinischer Sauerbraten an Apfelrahmsauce braun mit Prinzessbohnen und Kartoffelpüree	Herbstlicher Gemüseeintopf mit Karotten und Kartoffeln dazu Wiener Würstchen	Schupfnudeln an Parmesansauce mit Leipziger-Allerlei dazu bunter Mischsalat	Putenhackbraten an Kerbelsauce mit frischem Schmorgurkengemüse und feinem Kartoffelpüree	Nachspeise
	kcal: 534 KH: 61 F: 19 E: 29 GG,WZ	kcal: 384 KH: 27 F: 13 E: 39 GG,ML,SU,WZ (2)(12) *	kcal: 431 KH: 26 F: 29 E: 14 SL,SU (1)(2)(13)(16)	kcal: 785 KH: 131 F: 15 E: 32 GG,EI,ML,SU,WZ (12) *	kcal: 728 KH: 32 F: 55 E: 29 GG,ML,SL,WZ (1)(2)(3)(12)(16) *	siehe Verpackung
<b>Dienstag</b> 18.12.2018	Gegrillte Dicke Rippe an Thymiansauce mit Bohnengemüse und feinem Kartoffelpüree	Geflügelroulade Broccoli an Roter Paprikasauce mit Zucchini-scheiben-Gemüse und Erbsenreis	Matjesfiletstücke mit Apfel in Currysahnesauce und Salzkartoffeln dazu Frischkostsalat	Gemüseschnitzel an Buttersauce Karotten-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln	Rahmiges Rindergeschnetzeltes mit Pilzen mit Prinzessgemüse-Mischung und Penne Nudeln	Fruchtquarkspeise
	kcal: 490 KH: 36 F: 20 E: 41 GG,ML,SE,WZ (4)(12)	kcal: 749 KH: 64 F: 39 E: 33 GG,ML,WZ (12)(30) *	kcal: 561 KH: 39 F: 33 E: 26 GG,EI,FL,ML,SE,SU,WZ (1)(2)(7)(12)	kcal: 717 KH: 92 F: 31 E: 14 GG,ML,WZ,HF,DI (12) *	kcal: 891 KH: 136 F: 27 E: 24 GG,ML,SE,WZ (4) *	siehe Verpackung
<b>Mittwoch</b> 19.12.2018	Wildstifado, Waldpilze mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	Knusperschnitzel an Tomatensalsasauce mit Gemüse-Allerlei Champignonrisotto	Rinderbratwurst an Zwiebelsauce mit Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln	Vegetarische Kohlroulade an Ricottafrischkäsesauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln	Schweinerückenbraten an Majoransauce mit Blumenkohlgemüse und Parboiledreis	Cremerpudding
	kcal: 580 KH: 59 F: 19 E: 40 GG,ML,SU,WZ (2)(13)	kcal: 963 KH: 99 F: 42 E: 45 GG,ML,WZ	kcal: 478 KH: 45 F: 21 E: 29 KV (2)(16) *	kcal: 459 KH: 50 F: 17 E: 22 GG,EI,SO,ML,WZ,DI (12) *	kcal: 501 KH: 42 F: 19 E: 40 GG,WZ	siehe Verpackung
<b>Donnerstag</b> 20.12.2018	Schweinschaxe gegrillt an Majoransauce mit Bayrisch Kraut und frischen Stampfkartoffeln	Französisches Lammragout mit Pilzen mit "Vita"Gemüsemischung und Butterspätzle	Westfälischer Linseneintopf mit frischem Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln Mettwurst	Mozzarella Sticks gebacken an Champignonsauce und Salzkartoffeln dazu Rohkostsalat	Kalbs-Klopse Königsberger Art an Kapernsauce mit Rote Bete Gemüse und Petersilienkartoffeln	Dessert
	kcal: 593 KH: 30 F: 39 E: 31 GG,SO,ML,WZ (2)(12)	kcal: 629 KH: 63 F: 26 E: 32 GG,SL	kcal: 753 KH: 69 F: 28 E: 44 SL,SE,SU (1)(13)(16)	kcal: 705 KH: 64 F: 39 E: 24 GG,ML,SU,WZ,RO (12) *	kcal: 699 KH: 53 F: 44 E: 22 GG,EI,ML,SL,WZ,GE (4)(12)(16)(30) *	siehe Verpackung
<b>Freitag</b> 21.12.2018	Grillfischfilet Tomate-Kräuter an Buttersauce mit gelb-grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Schweineroulade an Bratenjus mit Oregano mit Herbstgemüse und Butterkartoffeln	Hausgemachtes Kartoffelgratin mit Käse überbacken an Spinat-Käsesauce dazu bunter Rohkostsalat	Gefüllter Pfannkuchen mit Gemüse überbacken dazu bunter Rohkostsalat	Grillfischfilet Tomate-Kräuter an Buttersauce mit gelb-grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Fruchtjoghurt
	kcal: 489 KH: 43 F: 21 E: 30 GG,FL,ML,WZ (12)(28) *	kcal: 772 KH: 57 F: 42 E: 37 GG,ML,SL,SE,WZ (12)	kcal: 924 KH: 63 F: 63 E: 23 GG,ML,SU,WZ (12) *	kcal: 707 KH: 86 F: 27 E: 27 GG,EI,ML,SU,WZ (12) *	kcal: 489 KH: 43 F: 21 E: 30 GG,FL,ML,WZ (12)(28) *	siehe Verpackung
<b>Samstag</b> 22.12.2018	Erbseneintopf mit Kräutern, Gemüsewürfeln und Kartoffeln Mettwürstchenscheiben	Westfälischer Hackbraten an Bratensauce an leichtem Gemüse und Salzkartoffeln	Kartoffel-Lauchsuppe mit frischen Gartenkräutern und einem Bockwürstchen	Kartoffel-Lauchsuppe mit frischen Gartenkräutern Vegetarische Klopse	Kartoffel-Lauchsuppe mit frischen Gartenkräutern und einem Bockwürstchen	Fruchtdessert
	kcal: 609 KH: 37 F: 37 E: 31 SL,SE,SU (1)(2)(4)(13)(16)	kcal: 709 KH: 59 F: 37 E: 33 GG,EI,ML,SL,SE,WZ (12)	kcal: 523 KH: 43 F: 31 E: 17 ML,SU (1)(13)(16)	kcal: 538 KH: 60 F: 18 E: 30 GG,EI,SO,ML,SL,SU,WZ (1)(13) *	kcal: 523 KH: 43 F: 31 E: 17 ML,SU (1)(13)(16)	siehe Verpackung
<b>Sonntag</b> 23.12.2018	Französisches Kalbsragout mit Pilzen mit Kaisergemüse und Butterkartoffeln	Putenfilet gefüllt mit Frischkäse an Geflügelrahmsauce mit buntem Karottenduo und Petersilienkartoffeln	Wir wünschen Ihnen Gesegnete Weihnachten	Vegetarische Gemüsfrikadelle gebacken an leichter Zitronensauce mit buntem Karottenduo und Petersilienkartoffeln	Putenfilet gefüllt mit Frischkäse an Geflügelrahmsauce mit buntem Karottenduo und Petersilienkartoffeln	Mousse Chocolat
	kcal: 456 KH: 38 F: 18 E: 33 GG,WZ	kcal: 375 KH: 41 F: 9 E: 31 ML (1) *	kcal: 0 KH: 0 F: 0 E: 0	kcal: 588 KH: 89 F: 19 E: 14 GG,ML,SL,WZ (12) *	kcal: 375 KH: 41 F: 9 E: 31 ML (1) *	siehe Verpackung

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