

Menükarte für die Woche vom: 23.03.2020 - 29.03.2020

KW_13

Name:

	Menü A	Menü B	Menü C	Vegetarisch	Leichte Vollkost	Dessert
Montag 23.03.2020	Weißkohlroulade an Tomatensauce und Butterkartoffeln 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: 788 KH: 58 F: 51 E: 16 GG,EI,ML,SE,S U,WZ (2)(12)(13)	kcal: 610 KH: 53 F: 26 E: 39 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 880 KH: 70 F: 51 E: 35 GG,ML,WZ (12)	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 24.03.2020	Gebackener Leberkäse an Majoransauce mit Bayrisch Kraut und Stampfkartoffeln	Fischfilet in Knusperpanade an Lemonsauce mit Zucchini-Champignon Gemüse und Wedgekartoffeln	Würstchengoulausch, Paprikastücke und Gemüsemakkaroni dazu gemischter Salat "Salsa"	Vegetarische Klopse an heller Rahmsauce mit frischem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Hühnerbrustfleisch an Kurkumasauce mit Schwarzwurzelgemüse und Pilawreis	Fruchtquarkspeise
	kcal: 793 KH: 40 F: 60 E: 22 GG,ML,WZ (1)(2)(3)(12)(16)	kcal: 872 KH: 84 F: 44 E: 32 GG,FI,ML,WZ (12)(28) *	kcal: 709 KH: 58 F: 40 E: 26 GG,SL,SU (3)(7)(16) *	kcal: 716 KH: 60 F: 39 E: 31 GG,EI,SO,ML,SL,WZ (12) *	kcal: 667 KH: 61 F: 33 E: 28 GG,ML,WZ (12) *	siehe Verpackung
Mittwoch 25.03.2020	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: 865 KH: 58 F: 48 E: 51 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 739 KH: 138 F: 8 E: 25 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 26.03.2020	Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit buntem Karottenduo und Timbalereis	Pasta Klassiker Makkaroni 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: 1328 KH: 192 F: 37 E: 47 GG,ML,WZ (1)(2)(12)(16)	kcal: 647 KH: 44 F: 41 E: 24 GG,SO,ML,SL,S E,WZ (3)(12)(16) *	kcal: 693 KH: 67 F: 37 E: 17 GG,ML,SL,SU,WZ (12) *	kcal: 899 KH: 54 F: 56 E: 41 GG,ML,WZ (12)	siehe Verpackung
Freitag 27.03.2020	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: 858 KH: 54 F: 61 E: 19 GG,ML,SU,WZ (12) *	kcal: 869 KH: 81 F: 47 E: 28 GG,FI,ML,SL,W Z (12) *	siehe Verpackung
Samstag 28.03.2020	Schnippelbohne Eintopf mit buntem Gemüse, Kartoffelwürfeln, dazu Krakauerwurst	Putenschnitzel gebacken an Thymianjus mit Leipziger-Allerlei und Petersilienkartoffeln	Kartoffel-Möhren-Porree Eintopf mit frischen Gartenkräutern mit frischen Kräutern und einem Heißwürstchen	Kartoffel-Möhren-Porree Eintopf mit frischen Gartenkräutern mit frischen Kräutern und kleinen Kräuterklößchen	Kartoffel-Möhren-Porree Eintopf mit frischen Gartenkräutern mit frischen Kräutern und einem Heißwürstchen	Fruchtdessert
	kcal: 497 KH: 26 F: 34 E: 19 SL (1)(2)(16)	kcal: 575 KH: 60 F: 24 E: 29 GG,EI,ML,WZ *	kcal: 427 KH: 27 F: 29 E: 14 EI (1)(2)(16)	kcal: 222 KH: 38 F: 4 E: 7 GG,EI,ML,WZ *	kcal: 427 KH: 27 F: 29 E: 14 EI (1)(2)(16)	siehe Verpackung
Sonntag 29.03.2020	Jägerroulade an Thymiansauce buntem Wintergemüse und Salzkartoffeln	Hühnerfrikassee klassisch mit frischen Champignon mit Möhren-Broccoligemüse dazu kleine gebratene 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 dazu kleine gebratene Kartoffeln	Crempudding
	kcal: 741 KH: 53 F: 42 E: 35 GG,ML,SL,SE,W Z (12)	kcal: 499 KH: 48 F: 15 E: 38 GG,KI,EL,FI,EN,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: 499 KH: 48 F: 15 E: 38 GG,KI,EL,FI,EN,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!