

Menükarte für die Woche vom: 30.03.2020 - 05.04.2020

KW_14

Name:

	Menü A	Menü B	Menü C	Vegetarisch	Leichte Vollkost	Dessert
Montag 30.03.2020	Geschnetzeltes "Züricher Art" mit grünem Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Lammbraten Kräuter de Provence an Rosmarinsauce Butterbohnen und Salzkartoffeln	Holländischer Möhren-Kartoffeleintopf Geflügel-Würstchen	Gemüsevollkornbratling an heller Gemüsesauce mit "Vita" Gemüsemischung und Butterreis	Involtinis von der Pute an Curryfruchtsauce mit Broccoligemüse und Langkornreis	Dessertbecher
	kcal: 424 KH: 46 F: 22 E: 10 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 425 KH: 33 F: 20 E: 29 ML *	kcal: 462 KH: 44 F: 17 E: 29 ML,SL,SU (1)(2)(13)(16) *	kcal: 509 KH: 77 F: 15 E: 15 GG,EI,ML,SL,WZ (12) *	kcal: 656 KH: 66 F: 25 E: 40 GG,ML,WZ (2)(12) *	siehe Verpackung
Dienstag 31.03.2020	Schweineschnitzel Jägerart an Champignonsauce und Rosmarinkartoffeln dazu bunter Rohkostsalat	Rinderroulade an Thymiansauce mit Leipziger-Allerlei und Salzkartoffeln	Schlemmerpfanne mit Schupfnudeln Fleischklößchen an Rahmsauce dazu Brechbohnen - Gurkensalat	Kartoffelnocken mediterran an sahniger Frischkäsesauce Ratatouille Gemüsemischung dazu bunter Beilagensalat	Frühlingshackbraten an Bratenjus mit Oregano mit Kaiserschoten-Karottengemüse und feinem Kartoffelpüree	Fruchtquarkspeise
	kcal: 693 KH: 53 F: 40 E: 29 GG,ML,SU,WZ (12)	kcal: 495 KH: 45 F: 19 E: 35 GG,ML,SE,WZ (1)(2)(12) *	kcal: 1172 KH: 170 F: 37 E: 38 GG,EI,ML,SL,SU,WZ (2)(3)(12)(13)(30) *	kcal: 556 KH: 50 F: 34 E: 11 GG,EI,ML,SU,WZ (12) *	kcal: 739 KH: 43 F: 48 E: 33 GG,EI,ML,SE,WZ (12)	siehe Verpackung
Mittwoch 01.04.2020	Backofenbraten vom Nacken an Zigeunersauce mit Pastinakengemüse und Röstkartoffeln	Chinesisches Chop Suey mit Schweinefleischstreifen und Basmatireis Karottenfrischkost	Hausgemachte Reibepfannkuchen von frischen Kartoffeln und selbstgekochem Apfelkompott	Käsepolenta Italienische Art an Basilikumsauce mit Paprika-ZucchiniGemüse dazu Rohkostsalat "Pedua"	Kräutersteak vom Schwein an Austernpilzsauce mit Blumenkohlgemüse und Butterspätzle	Crempudding
	kcal: 560 KH: 54 F: 19 E: 37 GG,WZ (4)(7)(12)	kcal: 640 KH: 65 F: 26 E: 34 SO	kcal: 560 KH: 87 F: 19 E: 7 SU (1)(2)(13) *	kcal: 874 KH: 104 F: 40 E: 22 GG,ML,SU,WZ (12) *	kcal: 536 KH: 60 F: 11 E: 48 GG,ML,WZ (12)	siehe Verpackung
Donnerstag 02.04.2020	Münsterländer Zwiebelfleisch und Gemüsemakkaroni dazu gemischter Salat "Salsa"	Wirsingroulade an Bratenrahmsauce dazu kleine gebratene Kartoffeln dazu bunter Beilagensalat	Hähnchenschnitzel in Ei-Zitronenhülle an brauner Rahmsauce mit Erbsengemüse Kartoffelkräuterpüree	Gegartes Gemüseschnitzel an heller Rahmsauce mit Schwarzwurzelgemüse in Polnischer Butter und Salzkartoffeln	Wildrahmgulasch, Mischpilze mit Kaiserschoten-Karottengemüse und Makkaroninudeln	Dessert
	kcal: 602 KH: 57 F: 23 E: 40 GG,ML,SL,SU	kcal: 626 KH: 48 F: 38 E: 18 GG,EI,ML,SE,SU,WZ (12)	kcal: 421 KH: 56 F: 5 E: 37 GG,ML,WZ *	kcal: 884 KH: 87 F: 52 E: 14 GG,EI,ML,WZ,HF,DI (12) *	kcal: 860 KH: 86 F: 38 E: 41 GG,ML,WZ (12) *	siehe Verpackung
Freitag 03.04.2020	Backfischfilet aus Alaska-Seelachs an Remoulade mit Butterböhnchen und Röstkartoffeln	Gebratene Hähnchenkeule an Zitronenbuttersauce mit Frühlingsgemüse und Pilawreis	Ravioli mit Vegetarischer Füllung an Schinken-Gemüse-Kräutersauce dazu Gurkensalat	Gemüse-Käse-Lasagne mit Julienne, Erbsen und Tomaten überbacken dazu Eisbergsalat in Joghurdressing	Fischfilet gedünstet an Safranrahmsauce mit Prinzessgemüse-Mischung und Butterkartoffeln	Fruchtjoghurt
	kcal: 592 KH: 61 F: 26 E: 25 GG,EI,FI,WZ (2)(3)(4)(12)	kcal: 740 KH: 52 F: 37 E: 48 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 899 KH: 122 F: 33 E: 22 GG,EI,ML,SL,SU,WZ (1)(2)(12)(13)(16) *	kcal: 640 KH: 88 F: 20 E: 29 GG,ML,SL,SU,WZ *	kcal: 767 KH: 50 F: 47 E: 34 GG,FI,ML,WZ (2)(12) *	siehe Verpackung
Samstag 04.04.2020	Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika und Kartoffelwürfeln Kaiserbrötchen	Italienische Spaghetti an Frischkäsesauce mit Spinat und Julienne dazu Frischkostsalat in Balsamicodressing	Kartoffel-Steckrüben-Gemüseintopf mit Karotten mit frischen Kräutern Fleischklößchen	Kartoffel-Steckrüben-Gemüseintopf mit Karotten mit frischen Kräutern Tofu-Klößchen	Kartoffel-Steckrüben-Gemüseintopf mit Karotten mit frischen Kräutern Fleischklößchen	Fruchtdessert
	kcal: 487 KH: 77 F: 6 E: 31 GG,WZ *	kcal: 1106 KH: 164 F: 35 E: 29 GG,ML,SL,SU,WZ (2)(12)(13) *	kcal: 448 KH: 43 F: 22 E: 17 GG,EI,WZ (30) *	kcal: 458 KH: 49 F: 22 E: 15 GG,EI,SO,SL,WZ,GE *	kcal: 448 KH: 43 F: 22 E: 17 GG,EI,WZ (30) *	siehe Verpackung
Sonntag 05.04.2020	Kalbskeulenbraten an Pflaumensauce mit Leipziger-Allerlei und Butterkartoffeln	Truthahnroulade gefüllt an Rosmarinsauce mit Kaisergemüse und Butterkartoffeln	Wir wünschen Ihnen einen schönen Sonntag	Leipziger-Allerleiragout in Rahmsauce und Butterkartoffeln dazu Tomatensalat	Truthahnroulade gefüllt an Rosmarinsauce mit Kaisergemüse und Butterkartoffeln	Crempudding
	kcal: 424 KH: 47 F: 11 E: 34 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 313 KH: 36 F: 7 E: 25 GG,ML,SL,WZ *	kcal: 0 KH: 0 F: 0 E: 0 *	kcal: 577 KH: 59 F: 32 E: 13 GG,ML,SU,WZ (12) *	kcal: 313 KH: 36 F: 7 E: 25 GG,ML,SL,WZ *	siehe Verpackung

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