

Menükarte für die Woche vom: 06.04.2020 - 12.04.2020

KW_15_Ostern

Name:

	Menü A	Menü B	Menü C	Vegetarisch	Leichte Vollkost	Dessert
Montag 06.04.2020	Rindergulasch ungarisch, frische Paprikastreifen mit ZucchiniGemüse und Makkaroninudeln	Fleischklopse gebraten an heller Gemüsesauce mit grünem Mischgemüse Kartoffelkräuterpüree	Hühnersuppeneintopf mit Reis und Gemüse der Saison, Hühnerfleisch und kleines Brötchen	Sesam-Karotten-Knusper-Stick vegan an sahniger Frischkäsesauce und Dillkartoffeln dazu bunter Beilagensalat	Geflügelroulade Saltim Bocca an Korbelsauce und Petersilienkartoffeln dazu grünen Bohnensalat	Nachspeise
	kcal: 471 KH: 66 F: 7 E: 34 GG	* kcal: 586 KH: 40 F: 37 E: 23 GG,EI,ML,SL,WZ (12)(16)(30)	kcal: 730 KH: 117 F: 11 E: 39 GG,SO,ML,SL,SM,S M,WZ,RO,GE,H	* kcal: 780 KH: 72 F: 47 E: 13 GG,ML,SL,SM,S U,WZ (12)	* kcal: 707 KH: 38 F: 46 E: 32 GG,ML,SL,SU,WZ (1)(2)(12)(13)(30)	* siehe Verpackung
Dienstag 07.04.2020	Honigkrustenbraten an Charlottensauce mit geschmortem Spitzkohl und Stampfkartoffeln	Spanische Reispfanne Paella mit Gemüsestreifen, Shrimps und Huhnfleisch dazu grünen Bohnensalat	Gebackene Hähnchenbrust an heller Gemüsesauce mit buntem Karottenduo dazu kleine gebratene Kartoffeln	Fettuccinenudeln mit Gemüsewürfeln an Vier-Käsesorten-Sauce dazu Gemüsesalat	Hackfleischbällchen an Salbeirahmsauce mit mediterranem Gemüse und Pilawreis	Fruchtquarkspeise
	kcal: 732 KH: 43 F: 45 E: 38 GG,ML,SL,WZ (1)(2)(3)(12)(16)	kcal: 620 KH: 85 F: 13 E: 37 KT,SL,SU (2)(13)	* kcal: 607 KH: 65 F: 22 E: 33 GG,ML,SL,WZ (12)(29)	* kcal: 1026 KH: 121 F: 43 E: 43 GG,EI,ML,SL,WZ (12)	* kcal: 882 KH: 69 F: 52 E: 32 GG,EI,ML,WZ (12)	* siehe Verpackung
Mittwoch 08.04.2020	Pikant gefüllte Rotkohlroulade an Thymiansauce und Kartoffelpüree dazu Frischkostsalat in Balsamicodressing	Würziges Wildragout mit Waldpilzen mit Broccoligemüse und Butterspätzle	Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln an Vanillesauce dazu Pfirsichkompott	Vegetarischer Kartoffelauflauf mit geriebenem Gouda überbacken an Kräuterrahmsauce dazu gemischte Salatbeilage	Provenzalischer Rinderschmorbraten an Tomatenrahmsauce und Pellkartoffeln dazu Gurkensalat	Cremerpudding
	kcal: 672 KH: 49 F: 44 E: 19 GG,EI,ML,SL,SE,SU,WZ (2)(12)(13)	kcal: 644 KH: 60 F: 27 E: 37 GG,ML,WZ (12)	* kcal: 1018 KH: 149 F: 34 E: 25 GG,EI,ML,WZ	* kcal: 517 KH: 46 F: 28 E: 16 GG,ML,SL,SE,S U,WZ (2)(4)(12)	* kcal: 425 KH: 44 F: 10 E: 36 GG,ML,SU,WZ (2)(12)(13)	* siehe Verpackung
Donnerstag 09.04.2020	Gefülltes Putenschnitzel an Steinpilzrahmsauce mit Mischgemüse und Butterspätzle	Calzonebraten an Roter Paprikasauce mit mediterranem Gemüse und Kräuterkartoffeln	Matjesstücke eingelegt in Zwiebel-Sahnesauce mit Apfelstücken und Salzkartoffeln	Vegetarische Frühlingsrolle gebacken an Kurkumasauce und Basmatireis dazu Rohkostsalat "Pedua"	Hackfleischröllchen Cevapcici an Paprikasauce mit mediterranem Gemüse und Risottoreis	Rote Grütze mit Vanillesauce
	kcal: 804 KH: 92 F: 29 E: 41 GG,ML,WZ (1)(29)	* kcal: 641 KH: 48 F: 33 E: 35 GG,ML,WZ (2)(12)	* kcal: 526 KH: 32 F: 33 E: 24 GG,EI,FI,ML,SE,WZ (1)(4)(7)(12)	* kcal: 753 KH: 105 F: 28 E: 16 GG,EI,SO,ML,SL,SU,WZ (12)	* kcal: 814 KH: 63 F: 46 E: 34 GG,ML,WZ (12)(30)	* siehe Verpackung
Freitag 10.04.2020	Gedämpftes Lachsfilet an Dillrahmsauce mit Blattspinat und Butterkartoffeln	Putenrahmgeschnetzeltetes mit Brunoise Butterbohnen und Petersilienkartoffeln	Wir wünschen Ihnen schöne Osterfeiertage	Knusper Gemüsenuggets an Kräuterquarkdip Gebackene Kartoffeln dazu Rettich-Möhrensalat	Gedämpftes Lachsfilet an Dillrahmsauce mit Blattspinat und Butterkartoffeln	Fruchtjoghurt
	kcal: 738 KH: 47 F: 44 E: 37 GG,FI,ML,WZ (12)	* kcal: 357 KH: 42 F: 5 E: 34 GG,ML,SL,WZ	kcal: 0 KH: 0 F: 0 E: 0	* kcal: 689 KH: 84 F: 27 E: 20 GG,ML,WZ,GE	* kcal: 738 KH: 47 F: 44 E: 37 GG,FI,ML,WZ (12)	* siehe Verpackung
Samstag 11.04.2020	Serbischer Bohneneintopf mit frischem Gemüse, Kräutern und Kartoffelwürfeln Geflügel-Klößchen	Schweineschnitzel auf Wiener Art an brauner Sauce mit Weißkohlgemüse und Salzkartoffeln	Feiner Möhreeneintopf mit jungem Gartengemüse und Kartoffeln mit Rindfleischeinlage	Feiner Möhreeneintopf mit jungem Gartengemüse und Kartoffeln dazu Eierstichbällchen	Feiner Möhreeneintopf mit jungem Gartengemüse und Kartoffeln mit Rindfleischeinlage	Fruchtdessert
	kcal: 736 KH: 92 F: 12 E: 50 GG,SL,WZ (30)	* kcal: 963 KH: 73 F: 58 E: 35 GG,ML,WZ (12)(16)	kcal: 338 KH: 31 F: 14 E: 23 KV	* kcal: 367 KH: 54 F: 11 E: 15 EI,ML	* kcal: 338 KH: 31 F: 14 E: 23 KV	* siehe Verpackung
Sonntag 12.04.2020	Paprikahähnchenkeule an Pfefferrahmsauce mit Brechbohngemüse und Petersilienkartoffeln	Osterbraten aus dem Ofen mit Mischgemüse und Butterkartoffeln	Wir wünschen Ihnen schöne Osterfeiertage	Edles Karotten-Gemüseragout in Rahmiger Sauce und Petersilienkartoffeln dazu bunter Beilagensalat	Osterbraten aus dem Ofen mit Mischgemüse und Butterkartoffeln	Wochenendbecher Vanille Mousse
	kcal: 707 KH: 40 F: 40 E: 47 GG,ML,WZ (12)	* kcal: 449 KH: 32 F: 21 E: 34 KV	kcal: 0 KH: 0 F: 0 E: 0	* kcal: 525 KH: 53 F: 29 E: 10 GG,ML,SU,WZ (12)	* kcal: 449 KH: 32 F: 21 E: 34 KV	* siehe Verpackung

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