

Menükarte für die Woche vom: 13.04.2020 - 19.04.2020

KW_16

Name:

	Menü A	Menü B	Menü C	Vegetarisch	Leichte Vollkost	Dessert
Montag 13.04.2020	Kräuter-Senfbraten an Apfelrahmsauce braun mit Pariser Butterkarotten und Petersilienkartoffeln	Gebackene Geflügelbrust Toscana an Ingwersauce mit Spargel-Erbsen-Möhrengemüse und Basmatireis	Wir wünschen Ihnen schöne Osterfeiertage	Champignons-Austernpilzragout in Rahmsauce und Butterkartoffeln dazu Brechbohnen - Gurkensalat	Gebackene Geflügelbrust Toscana an Ingwersauce mit Spargel-Erbsen-Möhrengemüse und Basmatireis	Nachspeise
	kcal: 513 KH: 37 F: 26 E: 33 GG,ML,SE,WZ (2)(12)	kcal: 714 KH: 76 F: 24 E: 48 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 0 KH: 0 F: 0 E: 0 *	kcal: 397 KH: 35 F: 23 E: 11 ML,SU (2)(12)(13) *	kcal: 714 KH: 76 F: 24 E: 48 GG,ML,WZ (12) *	siehe Verpackung
Dienstag 14.04.2020	Geschmorte Wildschweinkeule an Wacholdersauce mit Rosenkohlgemüse und Kartoffelklößen	Sauergulasch Rheinische Art mit Erbsen-Möhrengemüse dazu kleine gebratene Kartoffeln	Hähnchenbrust Piccata an fruchtiger Tomatensauce und Pilawreis dazu Gurkenfrischkost	Gemüselasagne überbacken mit Reibkäse an Tomatenrahmsauce dazu bunter Bauernsalat	Schinken-Spargelröllchen an Schnittlauchsauce mit Fenchel-Karottengemüse dazu kleine gebratene Kartoffeln	Fruchtquarkspeise
	kcal: 610 KH: 56 F: 28 E: 32 GG,EI,ML,WZ	kcal: 616 KH: 60 F: 26 E: 31 GG,ML,SU,WZ (2)(12) *	kcal: 640 KH: 69 F: 26 E: 30 GG,ML,SU,WZ (2)(13) *	kcal: 1084 KH: 147 F: 39 E: 33 GG,EI,ML,SL,SU,WZ (2)(12)(13) *	kcal: 425 KH: 41 F: 17 E: 24 GG,ML,WZ (1)(2)(12)(16)	siehe Verpackung
Mittwoch 15.04.2020	Schweinekamm glasiert an Madeirasauce mit Sommergemüse und neue Kartoffeln	Gebratene Hähnchenkeule "Piri Piri" an Roter Paprikasauce mit buntem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	Fischboulette an Rahmsauce mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Vegetarisches Schnitzel an feiner Gemüserahmsauce o. Stücke und Salzkartoffeln Karottenfrischkost	Französisches Lammragout mit Pilzen Ratatouille Gemüsemischung und Butterspätzle	Crempudding
	kcal: 478 KH: 44 F: 19 E: 29 GG,EI,ML,SL,SU,WZ (1)(12)(16)	kcal: 627 KH: 49 F: 26 E: 47 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 801 KH: 98 F: 34 E: 28 GG,FL,SO,ML,WZ (3)(12) *	kcal: 867 KH: 77 F: 46 E: 32 GG,EI,SO,ML,SL,WZ (12) *	kcal: 601 KH: 59 F: 25 E: 32 GG	siehe Verpackung
Donnerstag 16.04.2020	Kalbsrollbraten an Bratenrahmsauce mit geschmortem Spitzkohl und Salzkartoffeln	Thüringer Rostbratwurst an brauner Sauce mit frischem Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln	Cannelloni mit Füllung an Tomaten-Hackfleischsauce mit geriebenem Parmesan dazu Gurkensalat mit frischem Dill	Tofu-Klößchen an Petersiliensauce und Salzkartoffeln Eichblattsalat in Islandressing	Hähnchenfilet "Madagaskar" an Curcumasauce mit Balkan-Gemüse und Butterkartoffeln	Dessert
	kcal: 642 KH: 45 F: 37 E: 29 GG,ML,SL,WZ (2)(3)(12) *	kcal: 630 KH: 46 F: 39 E: 23 GG,ML,WZ (3)(12)(16) *	kcal: 682 KH: 66 F: 30 E: 34 GG,EI,ML,SL,SE,SU,WZ (2)(12)(13)	kcal: 585 KH: 59 F: 31 E: 17 GG,EI,SO,ML,SL,WZ,GE (12) *	kcal: 591 KH: 49 F: 29 E: 33 GG,ML,WZ (12) *	siehe Verpackung
Freitag 17.04.2020	Geb. Fischfilet Limanda an Bärlauchsauce mit geschmorten Zucchiniwürstchen und Butterkartoffeln	Braunes Hühnerragout mit Gemüsejulienne mit buntem Karottenduo und Butterkartoffeln	Leberknödel an Schnittlauchsauce an Weinsauerkraut und Kräuterpüree	Mozzarella - Käsetasche an heller Gemüsesauce mit Frühlingsgemüse und Butterkartoffeln	Fischroulade gedämpft an Cremiger Sauce mit buntem Karottenduo auf Reisbett	Fruchtjoghurt
	kcal: 395 KH: 48 F: 11 E: 26 GG,FL,ML,SL,WZ,GE *	kcal: 525 KH: 50 F: 19 E: 35 GG,KI,EI,FL,EN,SO,ML,SF,SL,S F,SM,SL,WZ *	kcal: 628 KH: 45 F: 43 E: 22 GG,ML,SL,SE,WZ (12)	kcal: 737 KH: 63 F: 38 E: 34 GG,EI,ML,SL,WZ (12) *	kcal: 497 KH: 58 F: 16 E: 27 GG,FL,SO,ML,SL,WZ (12) *	siehe Verpackung
Samstag 18.04.2020	Weißkohl-Möhreintopf mit frischen Gartenkräutern, Kartoffelwürfeln Mettendchen	Hähnchenschnitzel in Knusperpanade an Champignonsauce mit buntem Karottenduo und Butterkartoffeln	Gartengemüseintopf mit Würfelkartoffeln, Kräutern und einem Heißwürstchen	Gartengemüseintopf mit Würfelkartoffeln, Kräutern Tofu-Klößchen	Gartengemüseintopf mit Würfelkartoffeln, Kräutern und einem Heißwürstchen	Fruchtdessert
	kcal: 499 KH: 42 F: 27 E: 21 SL (1)(2)(16)	kcal: 593 KH: 63 F: 22 E: 32 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 464 KH: 34 F: 29 E: 15 SL (1)(2)(16)	kcal: 389 KH: 51 F: 12 E: 16 GG,EI,SO,SL,WZ,GE *	kcal: 464 KH: 34 F: 29 E: 15 SL (1)(2)(16)	siehe Verpackung
Sonntag 19.04.2020	Winzer Gulasch vom Pute mit Staudensellerie-Möhrengemüse und Butterreis	Rinderrostbraten Morchelrahmsauce mit buntem Karottenduo und Petersilienkartoffeln	Wir wünschen Ihnen einen schönen Sonntag	Bohnen-Spargel-Karottenragout und Salzkartoffeln dazu Frühlingsalat	Winzer Gulasch vom Pute mit Staudensellerie-Möhrengemüse und Butterreis	Crempudding
	kcal: 580 KH: 51 F: 24 E: 38 GG,ML,SL,WZ (12) *	kcal: 688 KH: 49 F: 37 E: 36 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 0 KH: 0 F: 0 E: 0 *	kcal: 384 KH: 50 F: 14 E: 12 GG,KI,FL,EN,SO,ML,SF,SL,SE,S M,SL,WZ (12) *	kcal: 580 KH: 51 F: 24 E: 38 GG,ML,SL,WZ (12) *	siehe Verpackung

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