

**Menükarte für die Woche vom: 20.04.2020 - 26.04.2020**

**KW\_17**

**Name:**

	Menü A	Menü B	Menü C	Vegetarisch	Leichte Vollkost	Dessert
<b>Montag</b> 20.04.2020	Gebraunte Kohlroulade an Tomatensauce und Salzkartoffeln dazu Brechbohnen - Gurkensalat	Lammgoulasch a la Provonce mit buntem Karottenduo und Salzkartoffeln	Kartoffel-Möhren-Porree Eintopf mit frischen Gartenkräutern dazu Puten-Bockwurst	Gegrillter Gemüsespiess an Kräuterrahmsauce und Salzkartoffeln dazu bunter Rohkostsalat	Putenbrust-Spieß an Curryfruchtsauce und Basmatireis dazu Eisbergsalat in Joghurdressing	Dessert
	kcal: 789 KH: 58 F: 51 E: 17 GG,EI,ML,SE,S U,WZ (2)(12)(13)	kcal: 506 KH: 44 F: 26 E: 22 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 326 KH: 27 F: 12 E: 25 SL (1)(2)(16) *	kcal: 329 KH: 44 F: 13 E: 9 GG,ML,SL,SU,WZ (12) *	kcal: 694 KH: 79 F: 25 E: 37 GG,ML,SL,SU,WZ (2)(12) *	siehe Verpackung
<b>Dienstag</b> 21.04.2020	Schweinerückensteak an Bratenrahmsauce mit Rotkohlgemüse und Kartoffelklößen	Geflügelbratwurstschnecke an Thymianjus mit Prinzessgemüse-Mischung und feinem Kartoffelpüree	Dorschrivadelle an Limettensauce mit Rahmspinat und feinem Kartoffelpüree	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte an Joghurdip und frischem Kartoffelpüree dazu bunter Gartensalat	Hähnchenbrust Gourmet an Limettensauce mit frischem Möhregemüse und Salzkartoffeln	Fruchtquarkspeise
	kcal: 633 KH: 62 F: 24 E: 39 GG,EI,ML,WZ (2)(12)	kcal: 532 KH: 42 F: 33 E: 15 ML,SE (1)(16) *	kcal: 851 KH: 60 F: 49 E: 40 GG,EI,FI,ML,WZ (12) *	kcal: 638 KH: 89 F: 22 E: 15 GG,ML,SL,SU (4) *	kcal: 552 KH: 50 F: 24 E: 35 GG,ML,WZ (12) *	siehe Verpackung
<b>Mittwoch</b> 22.04.2020	Cordon Bleu von der Pute an Tomatensalsasauce mit Brechbohngemüse und Pilawreis	Wildpfeffergulasch in Holundersauce mit Möhren-Rosenkohlgemüse an Ofenkartoffeln	Kalbfileischklösschen an Cremiger Sauce mit mediterranem Gemüse Nudelrisotto mit Gemüsestreifen	Maultaschen Vegetarisch an einer Käse-Pilzsauce dazu Rohkostsalat "Pedua"	Schweinerückensteak an Majoransauce mit Broccoligemüse und Ofenkartoffeln	Cremepudding
	kcal: 608 KH: 64 F: 24 E: 33 GG,ML,WZ (1)	kcal: 545 KH: 23 F: 33 E: 36 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 723 KH: 72 F: 34 E: 30 GG,EI,SO,ML,SL,SE,LU,WZ (2)(3)(12)(16) *	kcal: 720 KH: 69 F: 38 E: 25 GG,EI,ML,SU,WZ (12) *	kcal: 296 KH: 6 F: 13 E: 37 GG,WZ	siehe Verpackung
<b>Donnerstag</b> 23.04.2020	Gyros-Geschnetzeltes nach Griechischer Art Tzatzikidip und Djuvecreis dazu Krautsalat	Schweineroulade an Majoransauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Dänische Matjesfilethappen in Cremesauce mit Preiselbeeren und Pellkartoffeln	Gemüse Köttbular an Petersiliensauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Kalbs-Klopse Königsberger Art an Petersiliensauce mit Pastinakengemüse und Salzkartoffeln	Dessert
	kcal: 820 KH: 46 F: 52 E: 36 GG,EI,ML,SE,S U,WZ (4)(7)(12)	kcal: 688 KH: 43 F: 41 E: 34 GG,SE,WZ	kcal: 577 KH: 43 F: 33 E: 24 GG,EI,FI,ML,SE,WZ (1)(2)(7)(12) *	kcal: 542 KH: 73 F: 19 E: 15 GG,EI,ML,WZ (12) *	kcal: 685 KH: 60 F: 37 E: 23 GG,EI,ML,WZ (12)(16)(30) *	siehe Verpackung
<b>Freitag</b> 24.04.2020	Geb. Fischfilet Limanda an Buttersauce mit feinem Möhregemüse Patatas Bravas - mediterrane Kartoffelwürfel	Beefcurry mit dreierlei Paprika, Kräutern und Pilawreis dazu gemischter Kürbissalat	Pasta Klassiker Makkaroni Carbonara mit Schinken, Erbsen, Ei, Parmesan dazu bunter Bauernsalat	Mini Röstisticks gebacken an Buttersauce mit feinem Möhregemüse und kernigen Reis	Eier-Spinatflan an Dillsenfauce mit Möhrendügemüse und Kartoffelschnee	Fruchtjoghurt
	kcal: 706 KH: 72 F: 32 E: 27 GG,FI,ML,WZ (12) *	kcal: 258 KH: 37 F: 9 E: 5 GG,ML,SE,WZ (2)(4) *	kcal: 1315 KH: 191 F: 36 E: 48 GG,ML,SU,WZ (1)(2)(12)(13)(16)	kcal: 799 KH: 108 F: 33 E: 12 GG,ML,WZ (2)(12) *	kcal: 700 KH: 54 F: 44 E: 19 GG,EI,ML,SE,WZ (12) *	siehe Verpackung
<b>Samstag</b> 25.04.2020	Hühnersuppeneintopf mit Reis und Gemüse der Saison, Hühnerfleisch Kaiserbrötchen	Schweineschnitzel nach Zigeuner Art an Paprikasauce mit Leipziger-Allerlei und Salzkartoffeln	Kartoffelsuppentopf mit frischem Gartengemüse dazu Wiener Würstchen	Kartoffelsuppentopf mit frischem Gartengemüse Kaiserbrötchen	Kartoffelsuppentopf mit frischem Gartengemüse dazu Wiener Würstchen	Fruchtdessert
	kcal: 824 KH: 136 F: 11 E: 42 GG,SL,WZ *	kcal: 491 KH: 62 F: 13 E: 31 GG,ML,WZ (12)	kcal: 614 KH: 27 F: 47 E: 17 ML (1)(2)(16)	kcal: 519 KH: 65 F: 21 E: 15 GG,ML,WZ *	kcal: 614 KH: 27 F: 47 E: 17 ML (1)(2)(16)	siehe Verpackung
<b>Sonntag</b> 26.04.2020	Kalbsfrikassee klassisch mit Wiesenchampignon mit grünem Mischgemüse und Butterkartoffeln	Pfefferspießbraten an Bratenrahmsauce mit Gemüse Mischung und Butterkartoffeln	Wir wünschen Ihnen einen schönen Sonntag	Gemüsevollkornbratling an heller Rahmsauce mit Mischgemüse und Butterkartoffeln	Kalbsfrikassee klassisch mit Wiesenchampignon mit grünem Mischgemüse und Butterkartoffeln	Cremepudding
	kcal: 383 KH: 39 F: 10 E: 32 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 716 KH: 44 F: 46 E: 29 GG,EI,ML,SL,SE,WZ (1)(2)(12)	kcal: 0 KH: 0 F: 0 E: 0 *	kcal: 581 KH: 60 F: 31 E: 15 GG,EI,ML,SL,WZ (12) *	kcal: 383 KH: 39 F: 10 E: 32 GG,ML,WZ (12) *	siehe Verpackung

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