

Menükarte für die Woche vom: 27.04.2020 - 03.05.2020

KW_18_1Mai

Name:

	Menü A		Menü B		Menü C		Vegetarisch		Leichte Vollkost		Dessert	
Montag 27.04.2020	Gefüllte Roulade an Altbiersauce mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln		Rheinischer Sauerbraten an Rosinensauce mit Prinzeßgemüse und Butterspätzle		Kartoffel-Möhren-Porree Eintopf mit frischen Gartenkräutern und kleines Brötchen		Gnocchi Raffinato auf geschmortem Ratatouillegemüse an Oliven-Tomatensauce dazu Gurkensalat mit frischem Dill		Hackbraten hausgemacht an heller Gemüsesauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln		Nachspeise	
	kcal: 407	KH: 31 F: 19 E: 28 GG,ML,WZ,GE (12)(30) *	kcal: 723	KH: 73 F: 27 E: 45 GG,ML,SU,WZ (12) *	kcal: 236	KH: 46 F: 2 E: 8 GG,SO,ML,SM,WZ,RO,GE,HF *	kcal: 592	KH: 84 F: 22 E: 11 GG,EI,ML,SL,SE,SU,WZ (2)(3)(12)(13) *	kcal: 721	KH: 57 F: 40 E: 31 GG,EI,ML,SL,SE,WZ (4)(7)(12) *	siehe Verpackung	
Dienstag 28.04.2020	Bayerischer Leberkäs an Bratenrahmsauce mit Dicken Bohnen in Rahm und Salzkartoffeln		Zarte Hähnchenbrust überbacken an Paprikarahmsauce mit Zucchini-Gemüse und Risottoreis		Backfisch aus Seelachsfilet an Schnittlauchdip und pikanter hausgemachter lauwarmer Kartoffelsalat		Frisches Karottengemüse Spargel mit Champignon in Rahmsauce und Salzkartoffeln dazu bunter Beilagensalat		Geschnetzeltes vom Rind in Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln		Fruchtquarkspeise	
	kcal: 870	KH: 54 F: 56 E: 32 GG,ML,WZ (1)(2)(3)(12)(16) *	kcal: 696	KH: 51 F: 36 E: 39 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 644	KH: 59 F: 30 E: 28 GG,FI,ML,SE,SU,WZ (2)(4) *	kcal: 447	KH: 48 F: 23 E: 9 GG,ML,SU,WZ (12) *	kcal: 270	KH: 48 F: 5 E: 8 GG,ML,SL,WZ (12) *	siehe Verpackung	
Mittwoch 29.04.2020	Geschmorte Rinderbäckchen an Bratenrahmsauce mit Gemüsemischung und Salzkartoffeln		Glasierter Schweinerücken an Senfrahmsauce mit Frühlingsgemüse und Butterkartoffeln		Hamburger Labskaus Kartoffelbrei mit Rote Bete, Spiegelei Gabelrollmops dazu gemischte saure Beilage		Sesam-Karotten-Knusper-Stick vegan an Schnittlauchsauce mit Möhrenscheiben und Salzkartoffeln		Rahmiges Putenoberkeulengoulasch mit Buttergemüse und Parboiledreis		Cremepudding	
	kcal: 771	KH: 40 F: 53 E: 32 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 669	KH: 46 F: 36 E: 38 GG,ML,SE,WZ (4)(12) *	kcal: 549	KH: 40 F: 34 E: 21 EI,FI,ML,SE (4) *	kcal: 679	KH: 83 F: 31 E: 13 GG,ML,SL,SM,WZ (12) *	kcal: 495	KH: 52 F: 15 E: 36 ML *	siehe Verpackung	
Donnerstag 30.04.2020	Schweinekotelette gebacken an Majoransauce Salzkartoffeln dazu grünen Bohnensalat		Französisches Lammragout mit Pilzen mit Spargel-Erbsen-Möhrengemüse und Ofenkartoffeln		Italienische Tortellini Spinaci an Pilzrahmsauce "Funghi" dazu bunter Rohkostsalat		Frische Möhrentarte an Kräuterquarkdip und Salzkartoffeln dazu Chinakohlsalat		Hackfleischröllchen Cevapcici an Basilikumsalsa Gemüse italienischer Art und Risottoreis		Dessert	
	kcal: 694	KH: 53 F: 38 E: 32 GG,SU,WZ (2)(13) *	kcal: 364	KH: 13 F: 23 E: 25 KV *	kcal: 478	KH: 61 F: 19 E: 14 GG,EI,ML,SU,WZ (12) *	kcal: 454	KH: 50 F: 18 E: 18 GG,EI,ML,WZ *	kcal: 758	KH: 63 F: 41 E: 33 GG,WZ (2)(7)(30) *	siehe Verpackung	
Freitag 01.05.2020	Fischroulade gegrillt an Lemonsauce mit Broccoligemüse mit frischem Kartoffelpüree		Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons mit Zucchini-Karottengemüse und Butterkartoffeln		Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag		Medaillon vegetarisch gebacken an Kräuterrahmsauce mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln		Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons mit Zucchini-Karottengemüse und Butterkartoffeln		Wochenendbecher Schokoladen Mousse	
	kcal: 738	KH: 34 F: 53 E: 29 GG,FI,ML,SL,WZ (12) *	kcal: 393	KH: 45 F: 10 E: 29 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 0	KH: 0 F: 0 E: 0 *	kcal: 605	KH: 63 F: 32 E: 14 GG,ML,SL,WZ,GE (12) *	kcal: 393	KH: 45 F: 10 E: 29 GG,ML,WZ (12) *	siehe Verpackung	
Samstag 02.05.2020	Erbseneintopf mit Kräutern, Gemüsegewürfen und Kartoffeln dazu Wiener Würstchen		Cordon Bleu vom Schwein an Bratensauce mit Erbsen-Bohnen-Maisgemüse und Stampfkartoffeln		Kartoffelsuppe mit jungem Gemüse, frischen Kräutern Puten-Bockwurst		Kartoffelsuppe mit jungem Gemüse, frischen Kräutern Tofu-Klößchen		Kartoffelsuppe mit jungem Gemüse, frischen Kräutern Puten-Bockwurst		Fruchtdessert	
	kcal: 604	KH: 37 F: 39 E: 26 SL,SE (1)(2)(4)(16) *	kcal: 839	KH: 83 F: 41 E: 35 GG,ML,WZ (1)(2)(12) *	kcal: 392	KH: 40 F: 13 E: 28 SL (1)(2)(16) *	kcal: 416	KH: 57 F: 12 E: 18 GG,EI,SO,SL,WZ,GE (4)(12) *	kcal: 392	KH: 40 F: 13 E: 28 SL (1)(2)(16) *	siehe Verpackung	
Sonntag 03.05.2020	Putenbrustbraten gefüllt an Schnittlauchsauce mit frischem Kohlrabi-Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln		Nackenragout mit Rosinen und Lauch und bunte Farfallenudeln dazu bunter Rohkostsalat		Wir wünschen Ihnen einen schönen Sonntag		Gemüsefrikassee mit frischem Spargel und Salzkartoffeln dazu bunter Gartensalat		Putenbrustbraten gefüllt an Schnittlauchsauce mit frischem Kohlrabi-Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln		Cremepudding	
	kcal: 480	KH: 44 F: 18 E: 33 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 687	KH: 71 F: 25 E: 43 GG,ML,SU,WZ (12) *	kcal: 0	KH: 0 F: 0 E: 0 *	kcal: 540	KH: 52 F: 30 E: 12 GG,ML,SL,SU,WZ (4)(12) *	kcal: 480	KH: 44 F: 18 E: 33 GG,ML,WZ (12) *	siehe Verpackung	

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