

Menükarte für die Woche vom: 16.09.2019 - 22.09.2019

KW_38

Name:

	Menü A	Menü B	Menü C	Vegetarisch	Leichte Vollkost	Dessert
Montag 16.09.2019	Hackfleischbällchen an Bratenjus mit Oregano mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree	Hähnchenbrustfilet "Tessin" an Ananassauce und Kokosbutterreis dazu Chinakohlsalat	Hühnersuppeintopf mit Reis und Gemüse der Saison, Hühnerfleisch Kaiserbrötchen	Gebackene Kartoffeltaschen an rahmiger Frischkäsesauce und Kartoffelpüree dazu bunter Mischsalat	Saftiges Rindergoulasch mit Pilzen mit Blumenkohlgemüse und feinem Kartoffelpüree	Nachspeise
	kcal: 636 KH: 49 F: 35 E: 30 GG,EI,ML,WZ (12)	kcal: 697 KH: 63 F: 37 E: 29 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 824 KH: 136 F: 11 E: 42 GG,SL,WZ *	kcal: 784 KH: 62 F: 53 E: 13 GG,ML,SU,WZ (12) *	kcal: 519 KH: 38 F: 26 E: 34 GG,ML,WZ (12) *	siehe Verpackung
Dienstag 17.09.2019	Schweinerücken in Wirsingkruste an Bratenrahmsauce mit Leipziger-Allerlei und Salzkartoffeln	Spiralennudeln an Tomaten-Hackfleischsauce dazu bunter Mischsalat	Pollo Tonnato, Putenbrustfleisch in Thunfischsauce und Salzkartoffeln dazu bunter Mischsalat	Gemüse-Käse-Lasagne mit Julienne, Erbsen und Tomaten überbacken an Frischkäsesauce dazu Gurkensalat	Geflügelroulade Broccoli an Geflügelsauce mit "Fit" Gemüse Mischung und Petersilienkartoffeln	Fruchtquarkspeise
	kcal: 505 KH: 45 F: 22 E: 32 GG,ML,SL,WZ (1)(2)(12)	kcal: 889 KH: 116 F: 30 E: 35 GG,SL,SU	kcal: 470 KH: 33 F: 17 E: 37 GG,EI,FI,ML,SE,SU,WZ (7)(12) *	kcal: 906 KH: 113 F: 37 E: 33 GG,ML,SL,SU,WZ (2)(12)(13) *	kcal: 567 KH: 45 F: 29 E: 28 GG,ML,WZ (12)(30) *	siehe Verpackung
Mittwoch 18.09.2019	Geflügel Cordon Bleu an Kräuterbuttersauce mit Herbstgemüse und feinem Kartoffelpüree	Kräutersteak vom Schwein an Basilikumsalsa mit Brechbohngemüse mit Tomatenreis	Currybratwurst an fruchtiger Tomatensauce mit grünem Bohnengemüse Kartoffelkräuterpüree	Gebackene Frühlingsrolle mit Wokmischgemüse an Chili-Soja-Sauce und Butterreis	Cevapcici Hackröllchen an Bratenrahmsauce mit frischem Kohlrabi-Möhrengemüse und feinem Kartoffelpüree	Crempudding
	kcal: 718 KH: 64 F: 34 E: 35 GG,ML,SL,WZ (1)(12)(29) *	kcal: 531 KH: 73 F: 6 E: 43 KV (2)(7)	kcal: 303 KH: 37 F: 5 E: 26 GG,ML,WZ (2)(16)	kcal: 537 KH: 87 F: 14 E: 14 GG,EI,SO,ML,S F,SL,WZ,GE (1)(3) *	kcal: 598 KH: 37 F: 37 E: 29 GG,ML,SE,WZ (12) *	siehe Verpackung
Donnerstag 19.09.2019	Hirschgulasch mit Waldpilzen mit Apfel-Rotkohlgemüse Kartoffelknödel	Westfälischer Grünkohl an Kasselerfleisch, Kohlwurst und Salzkartoffeln	Nordseedorsch Minis Kräutersauerrahm und Dillkartoffeln dazu Rohkostsalat	Kürbisrisottopfanne mit Kräutern und Gemüsestreifen dazu Frischkostsalat	Zitroniges Truthahnragout mit Brocoligemüse und Salzkartoffeln	Dessert
	kcal: 597 KH: 53 F: 25 E: 36 EI (2)(7)	kcal: 870 KH: 38 F: 58 E: 42 GG,ML,SE,HF (1)(2)(4)(12)(16)	kcal: 608 KH: 73 F: 22 E: 25 GG,FI,ML,SL,SU,WZ *	kcal: 825 KH: 137 F: 16 E: 27 ML,SL,SU *	kcal: 587 KH: 51 F: 26 E: 36 GG,ML,WZ *	siehe Verpackung
Freitag 20.09.2019	Alaska-Seelachs in Petersilienpanade an Kräutersauce mit Karottenstücken Salzkartoffeln	Rahmiges Rindergeschnetzeltes mit Pilzen mit Brocoligemüse und Butternudeln	Chicken Nuggets an Barbecuesauce Salzkartoffeln dazu Gurkensalat	Eierpfannkuchen Italia mit Antipastigemüsefüllung an Philadelphia-Dip dazu Frischkostsalat	Pochierte Eier an Senfrahmsauce mit Karottenstücken und Salzkartoffeln	Fruchtjoghurt
	kcal: 687 KH: 62 F: 37 E: 23 GG,EI,FI,ML,SL,WZ (12) *	kcal: 617 KH: 93 F: 17 E: 20 GG,ML,SE,WZ (4) *	kcal: 325 KH: 59 F: 1 E: 19 GG,SL,SE,SU,WZ (2)(13) *	kcal: 617 KH: 55 F: 37 E: 16 GG,EI,ML,SU,WZ *	kcal: 611 KH: 43 F: 38 E: 20 GG,EI,ML,SE,SU,WZ (2)(13) *	siehe Verpackung
Samstag 21.09.2019	Kartoffel-Steckrüben-Gemüseintopf mit Karotten und Mettwürstchen	Gebackenes Schnitzel nach Zigeuner Art an Paprikarahmsauce mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Kartoffel-Steckrüben-Gemüseintopf mit Karotten Geflügelhackfleischbällchen	Kartoffel-Steckrüben-Gemüseintopf mit Karotten und kleine Grießklöschchen	Kartoffel-Steckrüben-Gemüseintopf mit Karotten Geflügelhackfleischbällchen	Fruchtdessert
	kcal: 537 KH: 32 F: 37 E: 19 SU (1)(2)(13)(16)	kcal: 578 KH: 55 F: 26 E: 30 GG,ML,WZ (12)	kcal: 525 KH: 37 F: 33 E: 18 GG,EI,SU,WZ (1)(13)(16)(30) *	kcal: 460 KH: 46 F: 26 E: 10 GG,EI,ML,SU,WZ (1)(13) *	kcal: 525 KH: 37 F: 33 E: 18 GG,EI,SU,WZ (1)(13)(16)(30) *	siehe Verpackung
Sonntag 22.09.2019	Kalbsrollbraten Winzer Art an Traubensauce mit Erbsen-Möhrengemüse und Butterkartoffeln	Putenfrikassee mit frischen Champignon in Rahmsauce mit Prinzessgemüse-Mischung und Salzkartoffeln	Wir wünschen Ihnen einen schönen Sonntag	Herbstliches Gemüse-Pilzragout in Rahmsauce und Salzkartoffeln dazu Rohkostsalat	Putenfrikassee mit frischen Champignon in Rahmsauce mit Prinzessgemüse-Mischung und Salzkartoffeln	Crempudding
	kcal: 596 KH: 47 F: 28 E: 35 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 491 KH: 36 F: 20 E: 39 GG,ML,SL,WZ *	kcal: 0 KH: 0 F: 0 E: 0 *	kcal: 367 KH: 42 F: 16 E: 10 GG,ML,SU,WZ *	kcal: 491 KH: 36 F: 20 E: 39 GG,ML,SL,WZ *	siehe Verpackung

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