

Menükarte für die Woche vom: 23.09.2019 - 29.09.2019

KW_39

Name:

	Menü A	Menü B	Menü C	Vegetarisch	Leichte Vollkost	Dessert
Montag 23.09.2019	Putenbrustrollbraten mit Broccoli-Füllung an Frischkäsesauce mit Color Gemüsemischung und Pilawreis	Linguinudeln gebraten mit Ei, Huhnfleisch an Austernpilzsauce dazu bunter Rohkostsalat	Kartoffel-Steckrüben-Gemüseintopf mit Karotten Mettwürstchen	Mozzarella - Käsetasche an heller Rahmsauce und Dampfkartoffeln dazu Frischkostsalat	Mini-Hackbraten mit Paprika an Liebstöckelsauce mit frischem Kohlrabi-Möhrengemüse und Dampfkartoffeln	Nachspeise
	kcal: 624 KH: 53 F: 29 E: 34 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 359 KH: 32 F: 23 E: 39 GG,EI,SO,ML,SL,SU,WZ (12) *	kcal: 533 KH: 32 F: 36 E: 19 SE,SU (1)(13)	kcal: 819 KH: 58 F: 50 E: 33 GG,EI,ML,SU,WZ (12) *	kcal: 834 KH: 62 F: 54 E: 25 GG,EI,ML,WZ (12)	siehe Verpackung
Dienstag 24.09.2019	Stielkotelett vom Schwein Natur gegrillt an Kräuterbittersauce mit grünem Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenbrust Gourmet an Basilikumsauce mit Schwarzwurzelgemüse und Risottoreis	Cordon Bleu gefülltes Schnitzel an einem Kräuterdip dazu kleine gebratene Kartoffeln dazu hausgemachter gekochter Möhrensalat	Falafel gebacken an Joghurtdip und Kräuterreis dazu bunter Rohkostsalat	Provenzalischer Rinderschmorbraten an Kräutersauce mit Schwarzwurzelgemüse dazu kleine gebratene Kartoffeln	Fruchtquarkspeise
	kcal: 674 KH: 40 F: 36 E: 46 GG,ML,WZ (12)	kcal: 721 KH: 68 F: 32 E: 36 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 673 KH: 59 F: 33 E: 31 GG,EI,ML,SE,WZ (1)(2)(7)(12)(16) *	kcal: 580 KH: 92 F: 14 E: 17 GG,ML,SU,WZ *	kcal: 596 KH: 42 F: 30 E: 37 GG,ML,SL,WZ (12) *	siehe Verpackung
Mittwoch 25.09.2019	Gebackene Piccata Milanese an Oliven-Tomatensauce mit Mittelmeergemüse dazu kleine gebratene Kartoffeln	Würzige Hackboulette an Pfefferrahmsauce mit Erbsengemüse und frischen Stampfkartoffeln	Backfischfilet aus Alaska-Seelachs an Frankfurter Remoulade mit pikantem hausgemachtem Kartoffelsalat	Edles Karotten-Gemüseragout in Rahmiger Sauce und frischen Stampfkartoffeln dazu Rettich-Möhrensalat	Gebratene Hähnchenkeule an Paprikarahmsauce mit Prinzessgemüse-Mischung und frischen Stampfkartoffeln	Crempudding
	kcal: 554 KH: 59 F: 21 E: 30 GG,ML,SL,WZ (2)(3) *	kcal: 778 KH: 47 F: 50 E: 35 GG,EI,ML,SE,WZ (4)(12)	kcal: 567 KH: 57 F: 25 E: 25 GG,EI,FI,SE,SU,WZ (2)(4)(12)	kcal: 600 KH: 49 F: 39 E: 10 GG,ML,WZ (12) *	kcal: 943 KH: 35 F: 67 E: 47 GG,ML,WZ (12) *	siehe Verpackung
Donnerstag 26.09.2019	Kasselernacknbraten an Barbecuesauce mit Pastinakengemüse und feinem Kartoffelpüree	Spanische Reispfanne Paella mit Gemüsestreifen, Shrimps und Huhnfleisch dazu Gurkenfrischkost	Tortellini Ricotta e Spinaci an einer Käse-Pilzsauce dazu gemischten Bauernsalat	Grünkern-Käse-Knusper-Medaillon an heller Gemüsesauce mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln	Kalbfleischklößchen gebacken an Meerrettichsauce mit Rote Bete Gemüse und Salzkartoffeln	Dessert
	kcal: 572 KH: 46 F: 27 E: 32 ML,SL (1)(2)(16)	kcal: 604 KH: 83 F: 13 E: 36 KT,SL,SU (2)(13) *	kcal: 869 KH: 106 F: 34 E: 32 GG,EI,ML,SU,WZ (2)(12)(13) *	kcal: 715 KH: 92 F: 28 E: 20 GG,EI,SO,ML,SL,SM,WZ,DI (12) *	kcal: 692 KH: 62 F: 40 E: 20 GG,EI,ML,SL,SE,SU,LU,WZ (2)(3)(4)(12)(13)(16)	siehe Verpackung
Freitag 27.09.2019	Knusper-Fischstücke an Zitronenbittersauce mit Kaisergemüse und Dillkartoffeln	Schweineroulade an Bratenrahmsauce mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Gestürzte Eier an Möhren-Senfrahmsauce mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln	Champignon-Blätterteigtasche mit buntem Karottenduo Gurken-Dill-Quark und Salzkartoffeln	Schlemmer-Rührei mit Kräutern an Shrimpsauce mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Fruchtjoghurt
	kcal: 554 KH: 73 F: 18 E: 22 GG,FI,ML,SE,WZ (12) *	kcal: 712 KH: 48 F: 41 E: 36 GG,ML,SE,WZ (12)	kcal: 705 KH: 47 F: 46 E: 25 GG,EI,ML,SE,SU,WZ (2)(4)(12)(13) *	kcal: 649 KH: 78 F: 28 E: 17 GG,EI,ML,SL,WZ,DI *	kcal: 659 KH: 38 F: 44 E: 28 GG,KT,EI,ML,SL,WZ (12) *	siehe Verpackung
Samstag 28.09.2019	Erbsensuppentopf mit frischen Gartenkräutern, Kartoffeln und Möhren Puten-Bockwurst	Gefüllte rote Paprikaschote an brauner Rahmsauce mit Pariser Butterkarotten und Salzkartoffeln	Kohlrabi-Möhren-Kartoffeleintopf mit Hühnerfleisch Minibrötchen	Kohlrabi-Möhren-Kartoffeleintopf mit Kräutern Minibrötchen	Kohlrabi-Möhren-Kartoffeleintopf mit Hühnerfleisch Minibrötchen	Fruchtdessert
	kcal: 864 KH: 104 F: 20 E: 67 SL,SE,SU (1)(2)(13)(16) *	kcal: 340 KH: 43 F: 12 E: 13 GG,EI,ML,WZ	kcal: 290 KH: 24 F: 7 E: 29 GG,ML,SL,SM,SU,WZ,RO,GE,DI (1)(13) *	kcal: 189 KH: 28 F: 4 E: 7 GG,ML,SL,SM,SU,WZ,RO,GE,DI (1)(13) *	kcal: 290 KH: 24 F: 7 E: 29 GG,ML,SL,SM,SU,WZ,RO,GE,DI (1)(13) *	siehe Verpackung
Sonntag 29.09.2019	Schweinefiletmedaillon an Austernpilzsauce mit buntem Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Würziger Rehpfeffer an Kräuterseitlingen mit Broccoligemüse und Butterkartoffeln	Wir wünschen Ihnen einen schönen Sonntag	Waldpilzragout in Sahnesoße mit Broccoligemüse und Butterkartoffeln	Würziger Rehpfeffer an Kräuterseitlingen mit Broccoligemüse und Butterkartoffeln	Crempudding
	kcal: 387 KH: 37 F: 9 E: 41 GG,ML,WZ (12)	kcal: 485 KH: 42 F: 16 E: 41 GG,ML,WZ (12)	kcal: 0 KH: 0 F: 0 E: 0 *	kcal: 361 KH: 46 F: 13 E: 12 GG,ML,SL,WZ (12) *	kcal: 485 KH: 42 F: 16 E: 41 GG,ML,WZ (12)	siehe Verpackung

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