

KW 50-18 Ihr persönlicher Menüplan vom 10.12.2018 - 16.12.2018

	Ihr Menü A	✓	Ihr Menü B	✓	Ihr Menü C	
Montag, 10.12.	„Himmel u. Erde“ Gebratene Blutwurst ^{2,3,7,15} m. Röstzwiebeln ^{a1} u. Apfelkompott dazu fr. Kartoffelstampf ⁹ Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 640 BE: 3		Cannelloni ^{2,3,7,15,a1,g,i,j} Überbacken m. Tomaten- Gemüse- Soße, Chorizo- Salami- Streifen u. Käse dazu ein gem. Salat ^{i,j} Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 760 BE: 7		Cannelloni ^{2,3,7,15,a1,g,i,j} Überbacken m. Tomaten- Gemüse- Soße, u. Käse dazu ein gem. Salat ^{i,j} Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 700 BE: 7	
Dienstag, 11.12.	Hühnerfrikassee „Klassisch“ m. Spargel, Erbsen ^{g,i,j} u. Champignons dazu Salzkartoffeln u. Rote Beete ¹¹ BD Wackelpudding m. Soße Kcal:510 BE: 3		Köttbular ^{c,15} m. Rahmsauce ⁹ u. Preiselbeeren dazu Butterreis BD Wackelpudding m. Soße ^{g,11(114Kcal,1BE)} Kcal: 610 BE: 4		Hühnerfrikassee „Klassisch“ m. Spargel, Erbsen ^{g,i,j} u. Champignons dazu Butterreis u. Rote Beete BD Wackelpudding m. Soße Kcal: 560 BE: 4	
Mittwoch, 12.12.	Deftiger Erbsen- Eintopf ^{i,j} m. Mettwurstchen ^{2,3,7,15,i,j} Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} Quarkspeise Waldfrucht ^{g(220Kcal,2,2BE)} Kcal: 550 BE: 2,5		m. Hackfleisch ^{c,15} gefüllte Paprika dazu Tomaten- Sahnesoße ⁹ u. Gabelspaghetti ^{c,a1} Quarkspeise Waldfrucht ^{g(220Kcal,2,2BE)} Kcal: 520 BE: 4		Vegetarisch gefüllte Paprika ^{a1,i,j} m. Tomaten- Sahnesoße ⁹ dazu Gabelspaghetti ^{a1,c} Quarkspeise Waldfrucht ^{g(220Kcal,2,2BE)} Kcal: 520 BE: 4	
Donstg, 13.12.	geb. Fleischkäse ^{2,3,7,15} m. Rahmsauce ⁹ dazu Salzkartoffeln u. Rahmblumenkohl ^{g,i,j} fr. Obstsalat ^(150Kcal,1BE) Kcal: 590 BE: 3		Gemüse- Bratling ^{c,g,i,j} m. Kräutersoße ⁹ dazu Kartoffelpüree ⁹ fr. Obstsalat ^(150Kcal,1BE) Kcal: 550 BE: 3		Fleischkäse Burger ^{2,3,7,15,i,j,a1,g} m. Tomate, Krautsalat, Gurke u. Süßem- Senf- Dip dazu Kartoffelecken fr. Obstsalat ^(150Kcal,1BE) Kcal: 720 BE: 5	
Freitag, 14.12.	Seelachs ^d „Natur“ m. Dill- Sahnesoße ⁹ dazu Petersilienkartoffeln u. Buttermöhrrchen Schokoladenpudding ⁹ (180Kcal,1,8BE) Kcal: 460 BE: 3		Eier- Omelette ^{c,g} m. Käsesoße ⁹ fr. Kartoffelstampf ⁹ dazu ein Endiviensalat in Sahnesoße ⁹ Schokoladenpudding ⁹ Kcal: 590 BE: 3		Hausgem. ^{a1,c,g,i,j,2,3,7,15} Speckpfannkuchen m. Schnittlauchsoße ⁹ dazu Petersilienkartoffeln u. Endiviensalat ⁹ Schokoladenpudding ⁹ Kcal: 600 BE: 6	
Samstag, 15.12.	Gemüse- Nudel- Eintopf ^{a1,i,j} m. Jagdwurst- Einlage ^{2,3,7,15,i,j} Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} Karamellpudding ^{g(180Kcal,1,8BE)} Kcal: 500 BE:2,5		heißer Apfelstrudel ^{a1} m. Vanillesoße ⁹ Karamellpudding ^{g(180Kcal,1,8BE)} Kcal: 610 BE: 5			
Sonntag, 16.12.	3. Advent Kastenbraten ^{15,i,j} v. Schw.- Schwenksteak m. Zwiebeln u. Bratensoße dazu Kartoffelkroketten u. buntes Mischgemüse Kcal: 640 BE: 3		3. Advent Putenbrust- Ragout in Rahmsauce ⁹ dazu Kräuterreis u. buntes Mischgemüse Lebkuchencreme ^{g(220,2,2)} Kcal:510 BE: 4		3. Advent Putenbrust- Ragout in Rahmsauce ⁹ dazu Salzkartoffeln u. buntes Mischgemüse Lebkuchencreme ^{g(220,2,2)} Kcal: 460 BE: 3	

Kennzeichnung von Zusatzstoffen. Allergenen: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) Geschwefelt; 6) Geschwärzt; 7) Phosphat; 8) Milcheiweiß; 9) Koffeinhaltig; 10) chininhaltig; 11) Süßungsmittel; 12) Phenylalaninquelle; 13) gewachst; 14) Taurin; 15) Schwein; 29) m. Schutzatmosphäre verpackt; 33) aus Fleischstücken zusammengesetzt; a) Glutenhaltiges Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste; a4) Hafer; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fisch; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milcherzeugnis/Laktose; h) Schalenfrüchte; h1) Mandeln; h2) Haselnüsse; h3) Walnüsse; h4) Kaschunüsse; h5) Pecanüsse; h6) Paranüsse; h7) Pistazien; h8) Macadamianüsse; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesam

Zu allen Speisen servieren wir Ihnen eine Tagessuppe
Kontakt : Mo.- Fr. 08:00- 12:00 Uhr, Tel.:02744 930310