

**KW 46-18 Ihr persönlicher Menüplan vom 12.11.2018 - 18.11.2018**

	Ihr Menü A	✓	Ihr Menü B	✓	Ihr Menü C
<b>Montag, 12.11.</b>	Nürnberger Rostbartwürsten <sup>2,3,7,15,i,j</sup> m. Schmorzwiebeln dazu Sauerkraut <sup>11</sup> u. fr. Kartoffelstampf <sup>9</sup> Fruchtjoghurt <sup>g(160kcal,2BE)</sup> Kcal: 610 BE: 4		Tortellini m. mediterraner Tomaten- Gemüesoße m. pikanten <sup>a1,g,c,2,3,7,15</sup> Chorizo- Salami- Streifen dazu ein Salat <sup>i,j</sup> Fruchtjoghurt <sup>g(160kcal,2BE)</sup> Kcal: 750 BE: 7		Tortellini m. mediterraner Tomaten- Gemüesoße m. Mozzarella- Kügelchen <sup>a1,g,c</sup> dazu ein Salat <sup>i,j</sup> Fruchtjoghurt <sup>g(160kcal,2BE)</sup> Kcal: 720 BE: 7
<b>Dienstag, 13.11.</b>	m. Speck umwickelte Hähnchenbrust <sup>2,3,7,15</sup> m. Geflügelbratensoße dazu Schwenkkartoffeln u. Familiengemüse Karamell- Pudding <sup>g(180Kcal,1,8)</sup> Kcal:640 BE: 3		Fleischkäse- Bällchen <sup>2,3,7,15</sup> m. Rahmsoße <sup>9</sup> dazu Erbsen u. Möhrchen u. Butterreis Karamell- Pudding <sup>g(180Kcal,1,8)</sup> Kcal: 610 BE: 4		Broccoli- Nussecke <sup>a1,a2,h1,h2</sup> m. Käsesoße <sup>g,i,j</sup> dazu Butterreis u. ein gem. Salat <sup>i,j</sup> Karamell- Pudding <sup>g(180Kcal,1,8)</sup> Kcal: 580 BE: 4
<b>Mittwoch, 14.11.</b>	Schnittbohnen- Eintopf <sup>f,i,j</sup> "Süß- Sauer" m. Siedewurstchen <sup>2,3,7,15</sup> Brötchen <sup>a1(122Kcal,2,2BE)</sup> Quarkspeise Orange <sup>g(200Kcal,2BE)</sup> Kcal: 500 BE: 2,5		Schupfnudel- Gemüse- Pfanne <sup>a1,c,g</sup> m. viel fr. Gemüse u. Schinkenstreifen <sup>2,3,7,15</sup> dazu ein Schmand- Dip <sup>9</sup> Quark Orange <sup>g(200Kcal,2BE)</sup> Kcal: 740 BE: 6		Hausgemachter Nudelsalat <sup>a1,c,g,i,j,2,3,7,15</sup> m. Siesewurstchen <sup>2,3,7,15</sup> u. Senf <sup>f,i,j</sup> Quarkspeise Orange <sup>g(200Kcal,2BE)</sup> Kcal: 670 BE: 5
<b>Donstg, 15.11.</b>	„Gyros- Teller“ <sup>a1,g,15</sup> Schw. Pfannengyros m. fr. Zwiebelringen gebr. Kartoffelecken, Tsatsiki, Tellergarnitur Tomate, Gurke, Peperoni Kcal: 660 BE: 4		Vegetarischer Gemüse- Auflauf <sup>g,i,j</sup> m. Käse überbacken dazu Butterreis Götterspeise m. Vanillesoße <sup>g,1(110Kcal,2BE)</sup> Kcal: 520 BE: 3		Pfannengyros v. Schwein <sup>15</sup> m. fr. Zwiebelringen dazu Djuvec- Reis <sup>i,j</sup> Tsatsiki <sup>9</sup> u. ein Balkansalat <sup>9</sup> Dessert <sup>g,1</sup> Kcal: 610 BE: 5
<b>Freitag, 16.11.</b>	Backfisch im Backteig <sup>a1,d,i</sup> m. Mayonaise <sup>c,f,i,j</sup> Petersilienkartoffeln u. Buttermöhrchen fr. Obstsalat <sup>1(110Kcal,1BE)</sup> Kcal: 670 BE: 3		Eier- Omelette <sup>c,g</sup> m. Blattspinatfüllung <sup>g,i,j</sup> dazu eine leichte Kräutersoße <sup>g,i,j</sup> u. Kartoffelpüree <sup>9</sup> , Dessert Kcal: 620 BE: 3		Pizza „Stegelchen“ <sup>a1,2,3,7,15,g</sup> belegt m. Salami, Käse, Champignons, Tomaten u. Zwiebeln dazu ein Blattsalat m. Sahnedressing Dessert Kcal: 700 BE: 7
<b>Samstag, 17.11.</b>	"Chili Con Carne" Pikanter Hackfleisch- Eintopf v. Schwein m. Kidneybohnen u. Mais Brötchen <sup>a1(122Kcal,2,2BE)</sup> Becherdessert Rote Grütze <sup>g,1(120Kcal,1,5BE)</sup> Kcal: 550 BE:2,5				Hausgemachte Apfelpannkuchen <sup>a1,c,g</sup> m. Vanillesoße <sup>9</sup> Becherdessert Rote Grütze <sup>g,1(120Kcal,1,5BE)</sup> Kcal: 700 BE: 7
<b>Sonntag, 18.11.</b>	Winterbasar Gänsekeule m. dunkter Soße dazu Kartoffelklöße <sup>3,5,i</sup> u. Rotkohl, Vanillecreme <sup>9</sup> Kcal: 710 BE: 3		Winterbasar Züricher Geschnetzeltes v. Schwein <sup>15,g</sup> m. fr. Champignons dazu Butterspätzle <sup>a1,c,g</sup> u. Mischgemüse, Vanillecr. Kcal:550 BE: 3		Winterbasar Züricher Geschnetzeltes v. Schwein <sup>15,g</sup> m. fr. Champignons dazu Salzkartoffeln u. Mischgemüse, Vanillecr. Kcal: 510 BE: 3

Kennzeichnung von Zusatzstoffen. Allergenen: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) Geschwärzt; 7) Phosphat; 8) Milcheiweiß; 9) Koffein; 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**